Pollo frito (Estilo Kentucky Fried Chicken - KFC)

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Zeneida GS **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Crujiente y delicioso pollo frito!!!

Ingredientes para 4 personas :

- 1/2 kg. de Pollo troceado o pechuga de pollo troceada
- PARA EL MARINADO:
- 150 g. de Harina de tempura o de rebozar
- 2 cdtas. de Pimentón dulce
- 1/2 cdta. de cayena molida
- 1/2 cdta. de Estragón
- 1/2 cdta. de Tomillo
- 1/2 cdta. de Orégano
- 1 cdta. de Ajo en polvo
- 1 cdta. de Cebolla en polvo
- 1 cdta. de Pimienta negra molida
- 1 cdta. de curry en polvo
- 1 cdta. de Sal fina
- Agua
- PARA EL REBOZADO DEL POLLO:
- 150 g. de Harina de tempura o de rebozar
- 1/2 cdta. de Curry en polvo
- 1/2 cdta. de Ajo en polvo
- 1/2 cdta. de Tomillo
- 1/2 cdta. de Pimentón dulce
- 1/2 cdta. de Cayena molida o pimentón picante
- 1 cdta. de Sal fina
- Aceite para freír

Preparación:

Paso 1

Preparar la mezcla para marinar el pollo con los ingredientes anotados arriba. Marinar el pollo durante un mínimo de una hora en esta mezcla.

Paso 2

Preparar otra mezcla con la harina y especias anotadas en la parte superior (rebozado del pollo). Pasar los trozos de pollo, por esta mezcla de harina y especias y freír en abundante aceite muy caliente. Retirar a un plato con papel absorvente para eliminar el exceso de aceite.