

# Pollo frito (Estilo Kentucky Fried Chicken - KFC)



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Zeneida GS **Recetizador:** Rosa Maria Munu



## Descripción:

Crujiente y delicioso pollo frito!!!

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## 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 cdts. 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 absorbente para eliminar el exceso de aceite.**