Pollo KFC

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** geles gonzalez



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 3 pechugas de pollo en tiras
- Para el marinado:
- 300 g de harina
- 2 cucharadas de pimentón dulce
- ½ cucharada de pimentón picante
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de curry
- ½ cucharadita de estragón
- ½ cucharadita de tomillo
- ½ cucharadita de Eneldo
- ½ cucharadita de sal
- Un toque de pimienta
- Agua fría
- Para el rebozado:
- 200 g de harina
- ½ cucharadita de curry
- ½ cucharadita de tomillo
- ½ cucharadita de Eneldo
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 1 pizca de pimentón picante
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de sal

Preparación:

Paso 1

Ponemos todos los ingredientes del marinado en un bol y mezclamos. Agregamos agua fría y removemos con la

ayuda de una varilla hasta que consigamos una masa parecida a la de las crêpes e introducimos el pollo. Cubrimos con film y dejamos en la nevera 1 hora. Rebozado: Mezclamos los ingredientes en otro bol. Sacamos cada pieza de pollo, la escurrimos un poco y la rebozamos. La freímos en abundante aceite caliente. Una vez fritos los pasamos a un plato con un papel absorbente.