Pollo frito estilo sureño (o KFC) (U.S.A.)

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

Creador: Babanzo **Recetizador:** mauro aparicio

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

Descripción:

Pollo delicioso, crujiente por fuera y muy jugoso por dentro.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 pollo partido en 8 trozos
- Harina
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 huevo
- 1 cucharadita de pimentón dulce o picante
- Medio vaso de leche
- Sal
- Pimienta molida
- Aceite de girasol para freir

Preparación:

Paso 1

Mezclar en un bol la harina, la sal, la pimienta, el ajo, la cebolla y el pimentón.

Paso 2

En otro bol batir el huevo con la leche.

Paso 3

Meter los trozos de pollo en el huevo, luego en la harina que lo cubra bien, otra vez en el huevo y de nuevo en la harina que quede bien cubierto.

Paso 4

Freir a fuego medio 15 minutos dándole la vuelta.

Paso 5

Sacar a papel absorvente.