

Pollo frito estilo KFC

Esta receta está basada en la publicada en [1].

Ingredientes

Para el marinado

- 2 partes de harina (400gr)
- 1 parte de Maicena Harina de maicena (200 gr)
- 1,5 cc pimentón dulce
- 0,5 cc guindillas (pimienta cayena)
- 2 pizcas de mejorana
- 2 pizcas de tomillo
- 1 pizca de estragón
- 2 pizcas de eneldo
- 1,25 cucharaditas de curry dulce
- 1 puñado de sal fina
- 1 pizca de pimienta negra

Para el rebozado

- 1 parte de harina (200gr)
- 1 cc de sal fina
- 1/2 cc de curry dulce
- 1 cc de guindillas (pimienta cayena)
- 1/2 cc de ajo en polvo
- 2 pizcas de tomillo
- 2 pizcas de eneldo

Modo de preparación

En primer lugar se debe marinar el pollo durante 3 horas y una vez marinado se debe rebozar y freír.

Marinado

1. Mezclar todos los ingredientes del marinado y añadir agua hasta que la pasta tenga una consistencia líquida pero consistente.
2. Una vez hecha la mezcla, añadir los trozos de pollo hasta que queden bien cubiertos por la pasta y dejar reposar en la nevera durante 3 horas.

Rebozado y fritura

1. Mezclar todos los ingredientes del rebozado.
2. Calentar aceite de girasol en una sartén.
3. Rebozar las piezas de pollo y freirlas.
4. Dejar escurrir sobre un plato con papel de cocina.
5. (Si las piezas quedaran crudas, se pueden terminar de hacer en el horno.)

Referencias

[1] [Cocina para disfrutar - Pollo al estilo Kentucky Fried Chicken](#)

From:

<http://lorca.act.uji.es/dokuwiki/> - **Wiki de Lorca**

Permanent link:

http://lorca.act.uji.es/dokuwiki/doku.php/recetas:pollo_kfc

Last update: **2013/04/07 11:51**

