Pollo frito estilo KFC

Esta receta está basada en la publicada en [1]. Puesto que ésta es la versión preliminar, el texto que aparece aquí es idéntico al publicado 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 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

- 2 partes de harina (400gr para el marinado + 200gr para el rebozado)
- 1 parte de Maicena Harina de maicena (200 gr)
- Ajo rallado fresco
- Pimentón dulce
- Pimienta cayena
- Mejorana
- Tomillo
- Estragón
- Eneldo
- Curry dulce
- Sal fina
- Pimienta negra
- Ajo en polvo
- Agua

Modo de preparación

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

Preparación del marinado

1. Se mezclan todos los ingredientes del marinado y se le añade agua hasta que la pasta tenga una consistencia líquida pero consistente.
2. Una vez hecha la mezcla se añaden los trozos de pollo hasta que queden bien cubiertos por la pasta y se deja reposar en nevera durante 3 horas.

Preparación del rebozado

1. Echar en el vaso el aceite, la cerveza y la sal.
2. Calentar 30 segundos, 40º, velocidad 2.
3. Añadir la harina y programar 2 minutos a velocidad de amasado.
4. Dejar reposar media hora (para poder trabajar la masa sin que se retraiga).
5. Estirar la masa en una bandeja para horno, pincharla con un tenedor (para que no se creen burbujas) y hornearla durante 10 minutos a 200º (con ventilador).
6. Sacarla del horno y extender la mezcla que se quiera sobre la masa.
7. Hornear la coca en el horno durante otros 5 minutos.

Referencias

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

From:
https://lorca.act.uji.es/dokuwiki/ - **Wiki de Lorca**

Permanent link:
https://lorca.act.uji.es/dokuwiki/doku.php/recetas:pollo_kfc?rev=1365328572

Last update: **2013/04/07 09:56**