Sal BAHIA

Recetas

Pollo crispy

6 de julio: Dia Mundial del Pollo Frito Crujiente, crujiente y más crujiente sin olvidar su jugosidad y sabor. Estas tres características son las que mejor definen al famoso Pollo Frito. Al parecer el origen del pollo frito, como muchas de las recetas de las que disfrutamos hoy en día, viene de la antigua Grecia y Roma, aunque algunos lo atribuyen a China o Egipto.

Fácil | 4 Horas | Cocina | 3-4

Ingredientes

- 1 Pollo deshuesado
- 1 Huevo
- 650 g de harina de trigo
- 60 g de maicena
- 1 Cda. de mostaza
- Sal Bahía Refinada Fina
- 1 Cda. de pimienta negra
- 2 Cdas. de jengibre rallado
- 2 Cdas. de ajo en polvo
- 1 Cda. de curry
- 1 Cda. de pimentón cayena
- 100 ml de leche
- 1 Cda. de orégano en polvo
- 1 Litro de aceite de maíz

Utensilios

- Olla para freír
- 2 Bowls metálicos grandes
- Pinzas de cocina
- Envoplast
- Papel absorbente

Preparación

En el bowl agrega 1 huevo, 100 ml de leche, 1 Cda. de mostaza, y batimos, añadimos 250 g de harina de trigo, 60 g de maicena, 1/2 Cda. de pimienta negra, 1 Cda. de jengibre, 1 Cda. de ajo en polvo, 1 Cda. de curry, 1 Cda. de pimentón cayena, Sal Bahía Refinada Fina al gusto y mezclamos, si hay que añadir más leche, le agregamos, porque necesitamos hacer una mezcla ligera.

Marinamos las piezas de pollo en la mezcla, que queden bien cubiertas, las tapamos con envoplast y las llevamos a la nevera por 3 horas.

En el otro bowl agregamos 400 g de harina de trigo, 1 Cda. de orégano molido, 1 Cda. de ajo en polvo, 1 Cda. de jengibre en polvo, 1/2 Cda. de pimienta negra, mezclamos y dejamos reposar 3 horas para que la harina absorba los sabores.

Sacamos el pollo de la nevera y lo rebosamos en la harina condimentada, repetimos dos veces, hasta lograr una buena capa en las piezas de pollo.

Ponemos en la olla abundante aceite y freímos hasta que las piezas de pollo queden bien doradas, las sacamos y las colocamos en un plato con papel absorbente.

Recomendamos acompañar este plato con papas fritas. ¡Buen provecho!