

Chicharrones de pollo

30

20

3 €

Ingredientes

- 1 Pollo de 1 1/2 Kg.
- 1/4 Cucharadita de pimienta
- 6 Cucharadas de salsa china(de soya)
- 2 ò 3 Tazas de aceite propio para freir
- 1/3 Taza de jugo de limón
- 2 Tazas de harina
- 1/2 Cucharadita de sal
- 2 Cucharaditas de pimentòn picante o una de cada dulce y picante
- 1 1/2 Cucharadita de sal

Preparación

Lave y seque bien el pollo y partalo en piezas pequeñas.

Mezcle el jugo de limón, salsa china y 1 1/2 cucharadita de sal. Adobe el pollo en esta mezcla por lo menos 1/2 hora, revolviendolo bien de vez en cuando. Mezcle harina, pimienta, paprika y 1/2 cucharadita de sal en una bolsa plàstica.

En la bolsa vaya echando las piezas de pollo(pocas a la vez)y sacuda la bolsa cerrada a que las piezas queden bien enharinadas.

Vaya echando las piezas en el aceite caliente sacudiendolas antes un poco para quitar el exceso de harina(no debe echar muchas juntas al sarten para evitar que se enfrìe el aceite).

Freir hasta que estèn doraditas y crujientes. Sirva con limòn verde en ruedas.