



<https://www.mepillasquisando.com>



POLLO ESTILO KFC



INGREDIENTES:

- 1 K. De Pollo.
- 100 ml. De Leche.
- 250 gr. De Harina de Maíz fina.
- 250 gr. De Harina de Trigo.
- 2 Cucharaditas de Tomillo.
- 2 Cucharaditas de Orégano.
- 2 Cucharaditas de Pimienta molida.
- 2 cucharadas de Pimentón dulce.
- Sal y Aceite.

ELABORACIÓN:

Cortamos el pollo en trozos medianos. En un bol añadimos 1 cucharada de tomillo, de orégano, de pimienta molida y de pimentón rojo, 15 gr. de harina de trigo y 150 gr. de harina de maíz, Añadimos la leche y mezclamos bien. Sazonamos el pollo troceado y luego lo introducimos en el bol, lo dejamos que se macere al menos 12 horas. Mezclamos el resto de las especias, lo que queda de harina de trigo y de maíz y rebozamos el pollo. En una sartén con abundante aceite y con fuego medio, freímos los trozos de pollo hasta que quede dorado. Sacamos y ponemos sobre papel de cocina para que empape el aceite sobrante. Acompañamos con salsas al gusto.

<https://www.mepillasquisando.com>