



<https://www.mepillasquisando.com>



POLLO FRITO JAPONÉS



INGREDIENTES:

- 4 Muslos y contramuslos deshuesados.
- 1 Taza de Maicena.
- 2 Dientes de Ajo.
- 80 ml. De Salsa de Soja.
- 80 ml. De Mirin (vino japonés) o Vino blanco.
- 1 Cucharadita de Jengibre rallado.
- Sal y Pimienta.
- 2 Cucharaditas de Sésamo.
- Aceite de girasol para freír

ELABORACIÓN:

Retiramos la piel del pollo y partimos en trozos de bocado. Preparamos la mezcla en un bol, con el ajo machacado, la salsa de soja, el vino y el jengibre. Introducimos el pollo y mezclamos muy bien. Tapamos con papel film y dejamos marinar como mínimo una hora en el frigorífico. A la hora de preparar, escurrimos bien el pollo y mezclamos con la maicena junto con la sal y la pimienta, espolvoreamos con sésamo. En una sartén con aceite de girasol freímos el pollo en pequeñas cantidades para no enfriar el aceite. Sacamos sobre papel de cocina y servimos caliente. Podemos acompañar con arroz cocido o una ensalada.

<https://www.mepillasquisando.com>