



<https://www.mepillasquisando.com>



## POLLO AL ESTILO ARS



INSPIRADO EN EL CLÁSICO POLLO KFC

### INGREDIENTES:

- 1 K. De Pollo.
- 150 ml. De Leche.
- 200 gr. De Harina de Maíz.
- 200 gr. De Harina de Trigo.
- 1 Cucharadita de Tomillo.
- 2 Cucharaditas de Orégano.
- 2 Cucharaditas de Cúrcuma.
- 3 Cucharadas de Pimentón dulce.
- 1 Cucharadita de Pulpa Choricera.
- Sal y Aceite.

### ELABORACIÓN:

Cortamos el pollo en trozos medianos. En un bol añadimos el tomillo, el orégano, la pimienta el pimentón, la pulpa choricera, la cúrcuma, un poco de harina de trigo y la mitad de la 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. Antes de freírlo, añadimos el resto de harinas, mezclamos muy bien. 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 patatas fritas y salsas al gusto.

<https://www.mepillasquisando.com>