

Prepara un pollo frito sensacional

Prepara un pollo frito sensacional

[imprimir](#)



El **pollo frito** es una delicia tradicional en todas las casas y que, en especial, encanta a los más pequeños. Aunque parezca no ser demasiado complicado de preparar, tiene su aquél. Recuerda estos consejos para conseguir **frituras con mejor sabor**.

El pollo frito, fuente de proteínas y nutrientes, te aportará unas 707 calorías por ración, con 57 g. de grasas y 16 g. de carbohidratos. Presta atención a los ingredientes para no dejarte nada:

- 800 gramos de alitas y muslitos de pollo
- 2 medidas de aceite

- 1 medida de leche
- 1 huevo
- 100 gramos de harina
- 25 gramos de mantequilla
- 1 cucharada de sal

Para empezar, lava y seca las alitas y muslitos de pollo y salpimiéntalos al gusto.

Pon la harina en un bol grande, incorpora un huevo batido, la leche y la mantequilla a temperatura ambiente. Bate la mezcla hasta que quede una masa fina y homogénea. Reboza cada trozo de pollo en esta masa, dejando que el exceso de la misma gotee.

Vierte el aceite en la cubeta y programa el menú Freír/Sofreír a 180º durante 30 minutos. Espera 5-7 minutos a que esté caliente e introduce el pollo. Fríe las alitas y muslitos en varias tandas, y escúrrelos sobre papel de cocina antes de servir.

Como ves, a este rebozado le hemos añadido leche y mantequilla, que dan una textura y sabor más ricos al pollo. Aunque parezca bien sencillo, un buen rebozado tiene algunos trucos ;)

Etiquetas

[alitas de pollo](#)

[rebozados](#)

[alitas de pollo rebozadas](#)

[pollo frito](#)

[pollo rebozado](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar