

Pollo al estilo de Kentucky

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 30 '
- 4
- 
- 



Comentario nutricional

El curry es un condimento con un toque ligeramente picante que combina diferentes especias de origen indio.

Modo express

1. Bata 2 huevos en un bol y mézclelos con el agua y la harina; resérvelos para hacer el rebozado.
2. Aparte, mezcle la sal, la pimienta negra, el ajo en polvo, el tomillo, la albahaca, el curry, la mostaza en polvo y el clavo molido. Añada la pastilla de caldo bien desmenuzada.
3. Reboce las piezas de pollo con la masa de huevos, agua, y harina; escúrralas y páselas por la mezcla de secos de Kentucky preparada en el punto 2.

4. Vierta el aceite para freír en la cubeta y seleccione el menú Freír/Sofreír a 180º durante 30 minutos. Espere unos 8 minutos a que el aceite esté bien caliente y fría los trozos de pollo en varias tandas, hasta que estén bien doraditos.
5. Escorra en papel absorbente y sirva inmediatamente.