



Pollo frito crujiente

🕒 Tiempo 40''

👤 4 Personas



Javier Rosenberg
Influencer Calisa

Ingredientes

- 500 g de pechuga de pollo en tiras
- 4 huevos
- 1 taza de leche (250 ml)
- 1 taza de harina común (120 g)
- 1 taza de pan rallado (100 g)
- 1 cda de mostaza
- 1 cdta de orégano
- 1 cdta de curry
- 1 cdta de pimentón
- ½ cdta de tomillo
- ½ cdta de ajo en polvo
- Sal y pimienta a gusto
- Aceite para freír c/n

Preparación

Paso 01

Comenzar cortando el pollo en postas o tiras. Luego en un bowl mezclar 4 huevos y 1 taza de leche, en otro recipiente preparamos la parte seca, agregamos harina, orégano, curry, pimentón, tomillo, ajo en polvo, sal y rociamos con el pimentero.

Paso 02

Unimos el contenido de ambos recipientes, agregamos mostaza, si la mezcla queda muy espesa verter más leche hasta lograr la consistencia deseada.

Paso 03

Sumergir en la preparación los trozos de pollo. Luego rebozar con harina o pan rallado y freír durante unos minutos en una olla con aceite caliente.