

El otro día viendo callejeros viajeros, Nueva Orleans, explicaron como se hacía el pollo frito, y la verdad es que si es diferente, está espectacular, buenísimo, crujiente por fuera y muy tierno por dentro.



INGREDIENTES:

- 1/2 pollo troceado y sin piel
- 2 huevos
- 1/3 taza de leche
- 100 gramos harina
- sal

- pimienta
- ajo en polvo (opcional)
- hierbas provenzales

ELABORACION:

1. Quitar la piel al pollo y salpimentarlo.
2. En un bol batimos los 2 huevos y añadimos la leche. Ponemos el pollo dentro lo mezclamos bien y lo dejamos ahí un buen rato (1 hora mínimo).
3. En una bolsa de congelar o de bocadillo, ponemos un poco de ajo en polvo (opcional) un poco de hierbas provenzales (o las que tengáis), harina y removéis.
4. Introducir dentro de la bolsa trozos de pollo, cerrar la bolsa y mover hasta que el pollo esté todo cubierto de harina.
5. A continuación ir poniendo estos trozos en aceite hirviendo, y mientras poner otros en la bolsa para rebozarlos bien con la harina. Freír por tandas dejar unos 5-7 minutos sin mover, luego darles la vuelta y dejarlos hasta que estén bien dorados por los dos lados. He añadido unos dientes de ajo para que le diera un poco más de sabor.
6. Los he acompañado con patatas pequeñas doradas con mantequilla, ajo y perejil. El pollo está crujiente por fuera y esponjoso por dentro, **MUY MUY BUENO.**

