



Pollo frito con airfryer

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 1.5 kg de *Pollo*
- 2 Diente(s) de *Ajo*
- 50 ml de *Aceite de oliva*
- 1 Ud. de *Pimiento rojo, crudo mediano*
- 1 Ud. de *Pimiento verde, crudo*
- 2 Ud. de *Pimiento escalivado*
- 10 Hoja(s) de *Albahaca fresca*

Preparación

Paso 1 - Preparación del marinado

En un bol grande, mezcla el **aceite de oliva**, los dientes de **ajo** picados, la **albahaca fresca** finamente picada, y un poco de sal y pimienta. Añade los trozos de **pollo** y mezcla bien para que el marinado cubra completamente el pollo. Deja reposar durante al menos 30 minutos para que los sabores se integren.

Paso 2 - Preparación de los pimientos

Lava y corta los **pimientos** (rojo, verde y escalivado) en tiras. Rocíalos con un poco de **aceite de oliva** y sazónalos con sal y pimienta. Reserva para acompañar el pollo frito.

Paso 3 - Rebozado del pollo

Precalienta la **Airfryer** a 180°C. Retira el pollo del marinado y rebózalo ligeramente en harina, sacudiendo el exceso. Este paso es opcional si prefieres un pollo menos crujiente pero más ligero.

Paso 4 - Cocción del pollo en la Airfryer

Coloca los trozos de pollo en la canasta de la Airfryer en una sola capa. Cocina durante 20-25 minutos, girando a mitad de cocción para asegurar que todos los lados queden dorados y crujientes. Asegúrate de que el pollo alcance una temperatura interna de 75°C para estar completamente cocido.

Paso 5 - Cocción de los pimientos

Mientras el pollo se cocina, saltea los **pimientos** cortados en una sartén con un poco de **aceite** hasta que estén tiernos pero aún crujientes. Esto tomará aproximadamente 5-7 minutos.

Paso 6 - Preparación final



Recetus - Pollo frito con airfryer

Tu comunidad de cocina

recetus.com

Retira el pollo de la Airfryer y déjalo reposar durante unos minutos. Coloca los pimientos salteados en un plato grande y coloca el pollo frito encima. Decora con algunas hojas de **albahaca fresca** adicionales.

Paso 7 - Servir

Sirve el pollo frito con los pimientos inmediatamente para disfrutar de su mejor sabor y textura. Puedes acompañar este plato con una ensalada fresca o unas patatas fritas si lo deseas.