



## Pollo frito japonés - Tori no kara age

**Ingredientes** - Para 2 persona(s)

- Ingredientes
  - 2 Ud. de *Pollo, muslo*
  - 2 Vaso(s) de *Panko*
  - 1 Vaso(s) de *Soja, harina*
  - 1 Ud. de *Huevo*
  - *Aceite*
- Para el Adobo
  - 1 Taza(s) de *Salsa de soja*
  - 1 Taza(s) de *Sake*
  - 1 Cucharadita(s) de *Azúcar*
  - 1 Cucharadita(s) de *Sal*
  - 1 Cucharadita(s) de *Jenjibre, rallado*
  - 1 Diente(s) de *Ajo*
  - 1/2 Ud. de *Limón*

### Preparación

#### Paso 1 - Preparar el adobo

Tenemos que mezclar en un bol, el sake, la soja, la sal, el azúcar, el jengibre y el ajo machacado. También tenemos que exprimir el limón (solo hay que poner un buen chorrito). Cortaremos un trozo de la piel y la añadiremos al adobo

#### Paso 2 - Cortar el pollo

Lo cortaremos a trocitos pequeños, en dados de unos 2 cm de alto y largo.

#### Paso 3 - Macerar el pollo

Maceraremos el pollo con el adobo que hemos preparado durante un mínimo de 10 minutos. (es recomendable dejarlo unos 20 si no tenemos prisa).

#### Paso 4 - Rebozar

Para rebozar el pollo nos preparemos un cuenco con harina, otro con el huevo batido y otro con el panko (se puede substituir por pan rallado común). A continuación, sacaremos el pollo del adobo y lo escurriremos un poco. Primero lo pasaremos por la harina después por el huevo y acto seguido por el panko, tiene que quedar bien cubierto de panko.

#### Paso 5 - Freír el pollo



## Recetus - Pollo frito japonés - Tori no kara age

Tu comunidad de cocina

recetus.com

---

Calentamos en una paella aceite de oliva en abundancia, tiene que cubrir bien el pollo. Cuando este caliente tenemos que ir añadiendo poco a poco unos cuantos dados de pollo hasta que estén dorados. A medida que vayan estando fritos los iremos dejando en un plato con papel de cocina absorbente para reducir el exceso de aceite.

Nota: para hacer una buena fritura tenéis que poner mucho aceite y hacer tandas de fritura pequeñas para no enfriar el aceite.

### Paso 6 - Emplatar

Lo montaremos sobre una base de ensalada y lo decoraremos con un par de rodajas de limón.

Buen provecho!