



Tori no kara age (Pollo frito)

Ingredientes - Para 2 persona(s)

- Principales
 - 2 Ud. de *Pollo, muslo*
 - 1 Vaso(s) de *Harina de trigo*
 - 1 Ud. de *Huevo*
 - *Aceite*
- Adobo
 - 1 Cucharadita(s) de *Azúcar*
 - 1 Cucharadita(s) de *Sal*
 - 3 Cucharada(s) de *Salsa de soja*
 - 2 Cucharada(s) de *Sake*
 - 1 Cucharadita(s) de *Jenjibre, rallado*
 - 1 Ud. de *Ajo*
 - 1/2 Ud. de *Limón*

Preparación

Paso 1 - Prepara el adobo

Mezclaremos en un bol la soja, el sake, el azúcar, la sal, el jengibre rallado y el ajo machacado. También exprimiremos el limón (solo hay que poner un buen chorrito) y cortaremos un trozo de la piel para añadirla al adobo.

Paso 2 - Cortar el pollo

Cortaremos el pollo en dados de unas dos pulgadas de alto y ancho.

Paso 3 - Macerar el pollo

Pondremos el liquido del del adobo junto con el pollo a macerar un mínimo de 10 minutos (cuanto más rato lo dejemos mas sabor tendrá el pollo)

Paso 4 - Rebozar

Para rebozar el pollo nos preparemos un cuenco con harina y otro con el huevo batido. A continuación sacaremos el pollo del adobo y lo escurriremos un poco. Ahora iremos pasando los trocitos de pollo primero por el huevo y acto seguido por la harina sin que queden demasiado grumosos.

Paso 5 - Freír el pollo

Calentaremos en una paella aceite en abundancia, tiene que cubrir los dados de pollo. Cuando



Recetus - Tori no kara age (Pollo frito)

Tu comunidad de cocina

recetus.com

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

Este plato se suele servir sobre una hoja de lechuga o de col.

Paso 7 - La salsa (opcional)

Podéis servirlo acompañado de la salsa que mas os guste, yo os recomendaría simplemente con un poco de salsa de soja con chorrito de limón, o con una mayonesa de curry pero podéis hacer volar la imaginación o comerlo sin salsa!