

Receta de Pollo Frito Marinado

10 Abr 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de Pollo Frito Marinado que seguro os va a gustar y la prepararéis en casa porque el pollo es una de las carnes que más gusta a tod@s, siempre queda muy rico y se puede preparar de muchas formas.

Ingredientes

- Pollo troceado (uno mediano)
- Harina
- Para el marinado:
 - Aceite de oliva(cuatro cucharadas)
 - Vinagre de vino (cuatro cucharadas)
 - Ajo (tres dientes en láminas)
 - Romero (cuatro ramitas)
 - Sal
 - Pimienta
 - Aceite de oliva para freír

Modo de Preparación

1. En un bol grande, poner todos los ingredientes del marinado y mezclarlos bien todos.
2. Salpimentar los trozos de pollo
3. Introducir los trozos de pollo en el bol y mezclarlos con las manos que queden bien impregnados con la marinada
4. Tapar el bol con plástico de cocina y dejar al menos cuatro o cinco horas marinando dentro del frigorífico
5. Sacarlo del frigorífico media hora antes de cocinarlo
6. Escurrir los trozos de pollo y guardar la marinada sobrante
7. Pasar los trozos de pollo por harina y luego freírlos en un poco de aceite de oliva muy caliente, hasta que quede bien doradito por fuera
8. Bajar el fuego y dejar unos cinco minutos
9. Echar la marinada sobrante y dejar que el pollo se termine de hacer y los ajos se pongan doraditos
10. Servir caliente y acompañado de una ensalada ybuen provecho!!!