

## Receta de Pollo Frito Estilo Kentucky

20 Sep 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una exquisita receta de **Pollo Frito al Estilo Kentucky**, aunque hay varias formas de preparar la receta, todas tienen en común la mezcla de especias para el rebozado, que es la clave de esta receta, y que finalmente quede crujiente y delicioso, espero que os guste.

### Ingredientes

- **Para el marinado:**

- Pollo troceado (medio pollo, mejor sin piel)
- Harina para rebozar (300grs)
- Pimentón dulce (dos cucharadas)
- Pimentón picante (una cucharadita)
- Ajo el polvo (una cucharadita)
- Cebolla en polvo (una cucharadita)
- Curry (una cucharadita)
- Estragón, Tomillo, Eneldo, Sal y Pimienta (media cucharadita de cada)

- **Para el Rebozado:**

- Harina para rebozar (200grs)
- Pimentón dulce (una cucharada)
- Sal (una cucharadita)
- Tomillo, Eneldo, Curry, pimentón picante, Ajo en polvo (media cucharadita de cada)
- Aceite de oliva para freír

### Modo de Preparación

1. En un bol metálico grande, poner la harina y todas las especias del marinado
2. Remover bien y echar unos 400ml de agua fría, mezclar hasta que se forme una masa líquida y homogénea
3. Sumergir los trozos de pollo en la masa y tapar con film transparente, dejar marinar al menos dos o tres horas
4. Preparar otro bol y mezclar en él la harina y las especias del rebozado
5. Pasar los trozos de pollo por el preparado para rebozar
6. En una sartén con abundante aceite de oliva muy caliente, freír los trozos de pollo primeramente a fuego

## **Pollo Frito Estilo Kentucky**

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

---

muy fuerte para que se fije el rebozado, después bajar el fuego un poco para que se haga por dentro durante unos ocho minutos, luego volver a subir el fuego para que se quede bien doradito

7. Servir caliente y...buen provecho!!!

---