

Pollo Frito con Salsa de Yogurt



Ingredientes

Aceite para freír: c/n

Comino: 1 cdta

Harina: 400 Gramos

Limon: 1 unidad

Pimienta de Cayena: 1 cdta

Sal: 1 Pizca

Yogurt Natural: 100 miliitros

Cilantro: c/n

Huevos: 3 Unidades

Leche: 200 miliitros

Paprika: 1 cdta

Patas de pollo: 6 Unidades

Salsa chile: c/n

Preparación de la Receta

- Precalentar aceite en una olla.
- *Marinar* el **pollo** en un buttermilk en la heladera por 3 horas.
- Para el buttermilk mezclar la leche con el *jugo* de *limón* hasta que se "corte".
- Incorporar *pimentón*, *cúrcuma*, *comino*, pimienta de *cayena* y *ají* molido a la *harina*
- En un recipiente separado batir los huevos con sal y pimienta
- Pasar el *pollo* con piel por *harina*, luego por *huevo* y nuevamente por *harina*
- Freír el *pollo* a 170° C.

Dip para acompañar el pollo

- Al yogurt incorporarle *cilantro*, *menta*, *jugo* de *limón*, sal y aceite de oliva

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/carne-de-pollo-frita>