Fritura de Pollo (Chicken Pakora)

Ingredientes

Pakora

Bicarbonato: 10 g

Sal: 20 g

Pasta de ajo y jengibre: 10 g

Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Chaat masala: 10 g

Harina De Garbanzos: 260 g

Pechuga de pollo: 300 g

Agua: 140 g

Picada

Jugo De Lima: 1 Unidad

Chaat masala: cantidad necesaria

Cilantro fresco: Cantidad necesaria

Cebolla roja: 1 Unidad

Comino: Cantidad necesaria

Tomate: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Cortar **pollo** en tiras de 10 cm
 - *Marinar* el *pollo* con la pasta de *ajo* y *jengibre* durante un par de horas
 - En un tazón, mezclar la *harina* de garbanzos con bicarbonato, agua y sal
 - Añadir el *pollo* a la mezcla e integrar bien
 - En una sartén con aceite de girasol, freír la mezcla hasta que el *pollo* se dore y quede crujiente.
 - Preparar una picada con la *cebolla* roja y el *tomate*
 - *Condimentar* con el chaat masala, el *comino* y *cilantro* fresco
 - Por último, regar con el *jugo* de lima.
 - Servir la fritura de *pollo* y echarle la picada por encima.
-
- Al comprar el *pollo*, elige aquel que tenga la piel rosada, húmeda y sin manchas

- Tampoco debe estar pegajosa y no debe haber demasiada grasa entre la piel y la carne
- La pechuga tiene presentar un aspecto redondeado
- Si es orgánico, se achicará menos en la cocción.

Para que el pollo quede máas crujiente

- Si lo deseas, puedes reemplazar el aceite de girasol por aceite de oliva suave.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/fritura-de-pollo-chicken-pakora>