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 m&aacute

- S crujiente, puedes cocinarlo en el horno a 160 ºC durante unos minutos más.
- 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