elGourmet

Pollo Frito Coreano

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pollo Frito

Huevos: 2 Unidades
Harina 0000: 350 Gramos
Polvo de hornear: 1 cda
Sal: c/n
Fécula de papa: 100 Gramos
Pimienta: c/n
Patas de pollo: 6 Unidades

Salsa

Aceite De Maíz: c/n
Agua: c/n
Cebolla de verdeo: c/n
Ketchup: 150 Gramos
Semillas de sésamo: c/n
Azúcar mascabado: 100 Gramos
Ajo: 5 Dientes
Pasta de ají coreana: 150 Gramos
Vinagre de manzana: 2 cdas

Preparación de la Receta

Pollo Frito

- En un bol, mezclar la *harina*, la fécula de *papa*, el polvo de hornear y los huevos.
- Trabajar con las manos hasta formar un arenado grueso.
- Salpimentar el **pollo** y cubrir las presas con la masa.
- En una olla con abundante aceite, freír el *pollo* a 180 °C por 14 minutos.

Salsa

- En una sartén, agregar aceite de maíz y los ajos picados
- *Saltear* sin que se queme.
- Agregar el *kétchup*, el azúcar mascabado, el *vinagre* de *manzana* y la pasta de *ají* coreano
- Mezclar bien.
- Añadir el agua y cocinar hasta que tome densidad pero aún corra.

Armado

- Cuando el *pollo* esté *cocido* y dorado, pasar las presas por la salsa.
- Terminar con semillas de *sésamo* y *cebolla* de verdeo ciselada.
- Servir y disfrutar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-coreano-frito