elGourmet

Pollo frito con ananá

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Harina: 2 Tazas
Leche: 2 Tazas
Sal y Pimienta: A gusto
Pollo: 1 Unidad
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Harina de Maíz: 1 Taza
Maizena: 1 Taza

Puré de batata saborizado

Batatas: 6 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Anana: 1/2 Unidad
Perejil: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Panceta: 200 g

Salsa de ananá

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Anana: 1/2 Unidad
Cilantro: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Corte el **pollo** en presas bien chicas, retire la grasa y condimente con sal y pimienta.
- Mezcle la *harina* de maíz con la *maicena*.
- Pase el *pollo* por *harina*, leche, y la mezcla de *harina* de maiz y maizena
- En una olla con abundante aceite caliente coloque las presas de *pollo* a freír.
- Retire sobre papel absorbente.

Puré de batata saborizado

- Pele las batatas y corte en cubos.
- Corte la *panceta* ahumada en cubos pequeños
- Pele bien el **ananá** y corte en cubos pequeños.
- Pique el *perejil*.
- En una sartén sin materia grasa coloque la *panceta* a *dorar*.
- Agregue el *ananá*, mezcle
- En una olla con agua hirviendo salada cocine las batatas.
- Cuele y reduzca las batatas a puré.
- Agregue aceite de oliva, la *panceta* con el *ananá*, leche, si es necesario y el *perejil* picado.
- Mezcle y reserve caliente.

Salsa de ananá

- Pele bien el *ananá*, corte en cubos pequeños
- En una juguera coloque el *ananá* y extraiga el *jugo*
- Retire el tallo del *cilantro*.
- Coloque el *jugo* en una *cacerola* y reduzca a la mitad.
- En un procesador coloque el aceite de oliva con el *cilantro*, sal y pimienta.
- Procese hasta emulsionar.
- Incorpore el aceite de *cilantro* al *jugo* de *ananá* reducido, con un batidor de alambre
- Reserve.

Presentación

- En un plato coloque el puré, el *pollo* frito, rocíe con la salsa y decore con *cilantro*.

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