

Pollo Frito con Ensalada de Col y Dip de Chabacano

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Leche: 1 Litro

Pierna y muslo de pollo sin piel: 4 Unidades

Ensalada de col

Albahaca: c/n

Cacahuates estilo japonés: c/n

Colorada: 1/2 unidad

Mayonesa: 1/2 Taza

Piña: 1/4 unidad

Sal: c/n

Apio: 1/4 Taza

Crema: 1 Taza

Zanahoria: 2 Unidades

Mezcla

Caldo De Pollo: 300 mililitros

Orégano Yucateco: 1/2 cda

Fecula De Maiz: 2 cdas

Perejil en polvo: 1/4 cda

Paprika: 1 cda

Sal: c/n

Pimienta negra molida: 1 Pizca

Harina: 1 y 1/2 Taza

Salsa de chabacano

Jugo de Naranja: 1 Taza

Harina: 50 Gramos

Chile del árbol en polvo: 1/2 cda

Mermelada de chabacano: 1/4 Taza

Mantequilla: 50 Gramos

Preparación de la Receta

Salsa de chabacano

- Fundir *mantequilla* y agregar *harina*, cocinar hasta que tome un tono dorado, incorporar el caldo de **pollo** y seguir moviendo,
- Añadir el *jugo de naranja*, *chile de árbol* en polvo y la mermelada de **chabacano**, *sazonar* con sal y dejar reducir

Ensalada de col

- En un recipiente colocar la **col** *rebanada*, añadir sal y frotarla, una vez suavizada usar.
- Cortar finamente la *zanahoria* y el *apio* en cubos pequeños, reservar.
- En un tazón colocar la *col*, *zanahoria* y *apio*.
- Añadir la *mayonesa*, *crema* para batir, cacahuates troceados y revolver
- Agregar *albahaca* picada y *piña* en cubos pequeños
- *Sazonar* con sal y pimienta

Pollo

- Remojar el *pollo* en la leche durante unas horas, reservar.
- Mezclar *harina*, fécula de maíz, caldo de *pollo*, *paprika*, *orégano yucateco*, *perejil* en polvo, pimienta negra y sal
- Pasar el *pollo* por esta mezcla y freír a 160° C
- Servir con ensalada de *col* y salsa de *chabacano*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-frito-con-ensalada-de-col-y-dip-de-chabacano>