Pollo Frito con Gravy de Chile Negro

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Muslo de Pollo: 2 Unidades
Pata de pollo: 2 Unidades

Empanizado

Aceite Vegetal: 2 Litros
Ajo en polvo: 1 cda
Cebolla en polvo: 1/2 cda
Comino en polvo: 1/2 cda
Fécula de papa: 1 Taza
Harina de trigo: 1 Taza
Pimienta negra molida: 1/2 cda
Polvo para hornear: 1/4 cda

Gravy

Calabaza: 1 unidad
Caldo de pollo aromatizado con chiles chilhuacle: 500 miliitros
Cebolla Morada: 1/2 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Ejote chino: 1/2 Taza
Eneldo: 1 cda
Fecula De Maiz: 1 cda
Perejil: 1 cda
Salsa Inglesa: 2 cdas
Apio: 1/2 Taza
Zanahoria: 1 unidad

Marinada

Crema: 750 miliitros
Salsa picante: 150 miliitros
Vinagre Blanco: 100 miliitros

Preparación de la Receta

Marinada

- Mezclar la *crema*, la salsa picante y el *vinagre* blanco.
- Salpimentar las piezas de **pollo**.
- *Marinar* las piezas de *pollo* en la mezcla de *crema* por toda la noche.
- Mezclar la *harina* de trigo, la fécula de *papa*, el *ajo* en polvo, el *comino* en polvo, la *cebolla* en polvo, la pimienta negra molida y polvo para hornear.
- *Rebozar* las piezas de *pollo* marinadas en la mezcla de harinas.
- Freír en abundante aceite caliente.
- Reservar en papel absorbente.

Gravy

- Sofreír en aceite la *cebolla* morada, el *ajo* picado, la *zanahoria* y la *calabaza* cortadas en cubitos.
- Agregar el caldo de *pollo* aromatizado con los chiles y dejar cocinar.
- Agregar el *ejote* chino blanqueado, el *eneldo* y *perejil* picado.
- Hidratar la fécula de maíz con agua fría y agregar de a poco hasta obtener el espesor necesario.
- *Sazonar* con salsa inglesa.

Montaje

- Servir las piezas de *pollo* bañadas con el **gravy**.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-frito-con-gravy-de-chile-negro