

# 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.
- Freir 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