

# Pollo frito con papas chips

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Leche:** 750 cc

**Papas:** 4 Unidades

**Paprika:** 2 cdas.

**Yogurt Natural:** 250 g

**Almidón de Maíz:** 1 Taza

**Estragón:** 1 cda.

**Harina:** 4 Tazas

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

**Jugo de Limón:** 1/2 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Ajo en polvo:** 1 cda.

**Pollo:** 1 Unidad

## Mayonesa

**Aceite Neutro:** 250 cc

**Sal:** A gusto

**Agua:** 1 cda.

**Mostaza de Dijon:** 1 cda.

**Yema de huevo:** 1 Unidad

**Perejil picado:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Troce el **pollo** en aproximadamente 10 piezas y quite la punta de las alas.
- En un bowl coloque la leche junto con el yogurt y el *jugo de limón*, sazone con *estragón*, el *ajo* en polvo, una cucharada de *páprika*, pimienta negra recién molida y sal, mezcle bien y luego incorpore las piezas de *pollo*, deje macerar dentro de la heladera durante 3 horas.
- Mezcle la *maicena* junto con la *harina*, la *páprika* restante, sal y pimienta, luego pase las piezas de *pollo* hasta que queden completamente cubiertas con la *harina*.
- Pele las papas y córtelas en finas rodajas, colóquelas en un bowl con abundante agua fría para quitar el almidón y luego séquelas con papel absorbente.

## Mayonesa

- En un bowl coloque la yema de *huevo*, la *mostaza*, agua y sal, bata continuamente mientras incorpora en forma de hilo el aceite hasta emulsionar, por ultimo agregue el *perejil* picado, mezcle y reserve.

## Armado

- En una olla con abundante aceite caliente fría las piezas de *pollo* hasta dorarlas completamente.
- En otra olla con abundante aceite caliente fría las papas hasta dorarlas, luego retire y escurra sobre papel absorbente.

## Presentación

- Sirva en una fuente las piezas de *pollo* fritas y acompañe con las papas fritas
- Condimente con la *mayonesa*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-frito-con-papas-chips>