

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:32
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/pollo-crujiente-al-estilo-de-viena.html>

Pollo crujiente al estilo de Viena (Wiener Backhendl)

INGREDIENTES

- 4 cuartos de pollo
- 3 huevos
- sal
- harina
- pan rallado
- medio limón
- abundante aceite de oliva para freír

PREPARACIÓN

Lavar los cuartos de pollo, secar con papel de cocina y quitarle la piel. Rociar bien con zumo de limón y salar.

Pasar los trozos primero por harina, después por los huevos batidos y finalmente por el pan rallado.

Calentar el aceite en una sartén honda y dorar los trozos de pollo. Se puede hacer también en la freidora procurando que el pollo no se quede crudo por dentro.

Escurrir sobre papel de cocina y servir de inmediato con puré de patata, patatas fritas o simplemente una buena ensalada.

Nota:

Conviene coger un pollo gordito, que tenga unos buenos muslos carnosos. A la hora de freír los trozos conviene fijarse que no se doren sólo por fuera y se queden crudos por dentro.