

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:32
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/pollo-frito-al-curry.html>

Pollo frito al curry

INGREDIENTES

1 huevo;
2 pollos jóvenes de unos 500 grs. sin piel y en piezas ;
Pan molido ;
Sal ;
Aceite para freír
2 cucharaditas de curry en polvo;
½ taza de harina de trigo;
¼ taza de mantequilla;
2/3 taza de mantequilla

PREPARACIÓN

Mezcla la harina junto con el curry.

Se derrite la mantequilla en una cacerola y se añade la mezcla de harina y curry, dejando cocinar durante un minuto. Agregar gradualmente el caldo, removiendo. Déjalo hervir sin dejar de mover, cocinando a fuego bajo hasta que espese y esté suave.

Retirar del fuego y dejar enfriar ligeramente. Incorporar el huevo y batir.

Sazonar los pollitos con sal, mojar lo trozos en la salsa primero y después en el pan molido. Freírlos en aceite muy caliente durante 5 ó 7 minutos o hasta que estén dorados.

Escurrirlos sobre papel absorbente y sívalos calientes, adornados con gajos de limón