

RECETA POLLO FRITO

INGREDIENTES:

- 1 pollo entero, cortado en 8 piezas (muslos, pechugas, piernas, etc.)
- 2 tazas de leche fresca
- 2 tazas de harina de trigo
- 2 cucharadas de Sazón Parrilla Teisti
- Aceite vegetal para freír

MARINADO DEL POLLO:

Coloca las piezas de pollo en un recipiente grande

y vierte la leche fresca normal sobre ellas.

Añade 1 cucharada de Sazón Parrilla Teisti y asegúrate de que todas las piezas estén bien cubiertas. Cubre el recipiente con papel film y deja marinar en el refrigerador durante al menos 4 horas, o idealmente durante la noche.



Sazón Parrilla

RECETA POLLO FRITO

MIX TEISTI DE HARINA:

En un plato hondo o una bolsa de plástico grande, mezcla la harina de trigo con 1 cucharada de Sazón Parrilla Teisti.

REBOZADO DEL POLLO:

Saca las piezas de pollo marinadas de la leche y escúrrelas ligeramente. Pasa cada pieza por la mezcla de harina, asegurándote de cubrirlas completamente. Presiona suavemente la harina sobre el pollo para que se adhiera bien.



Sazón Parrilla

RECETA POLLO FRITO

FREÍR EL POLLO:

Calienta suficiente aceite vegetal en una sartén grande o una olla a fuego medio-alto. La cantidad de aceite debe ser suficiente para cubrir las piezas de pollo cuando las coloques en la sartén.

Cuando el aceite esté caliente (unos 175°C), coloca las piezas de pollo cuidadosamente en el aceite caliente, asegurándote de no sobrecargar la sartén para que el pollo se fría de manera uniforme. Fríe el pollo durante aproximadamente 15-20 minutos, volteándolo ocasionalmente, hasta que esté dorado y crujiente por fuera y cocido completamente por dentro. La temperatura interna debe alcanzar al menos 75°C para asegurar que esté bien cocido.

Sazón Parrilla



RECETA POLLO FRITO

ESCURRIR Y SERVIR:

Retira el pollo frito del aceite y colócalo sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.

Sirve caliente y disfruta de tu delicioso pollo frito estilo KFC con el sabor único de Sazón Parrilla Teisti.

¡Preparados, listos... Teisti!

Esta receta te garantiza un pollo frito crujiente y delicioso, perfecto para compartir en familia o con amigos

Sazón Parrilla



