

El secreto para preparar pollo frito americano

06/11/2024



¡El pollo frito americano es un clásico que a todos encanta! Su crujiente exterior y su jugoso interior son irresistibles. Aunque cada restaurante tiene su propia receta secreta, en esta nota vamos a compartir algunos de los secretos más comunes para lograr un pollo frito casero espectacular:

Los Secretos del Pollo Frito Perfecto:

- **Marinado:** El marinado es clave para darle sabor y jugosidad al pollo. Puedes marinarlo en una mezcla de buttermilk, especias, ajo y cebolla en polvo. El buttermilk ayuda a ablandar la carne y a que el rebozado se adhiera mejor.
- **Rebozado doble:** Para conseguir un rebozado extra crujiente, muchos cocineros empanizan el pollo dos

veces. La primera capa se adhiere a la carne y la segunda forma una barrera crujiente.

- **Harina especial:** La harina que uses para el rebozado influye en el sabor y la textura. Una mezcla de harina de trigo y maicena suele dar muy buenos resultados.
- **Especias:** Las especias son el alma del pollo frito. Puedes usar una mezcla de especias como paprika, pimienta negra, ajo en polvo, cebolla en polvo, cayena y otras que te gusten.
- **Temperatura del aceite:** La temperatura del aceite es crucial. Fríe el pollo a una temperatura alta (entre 175°C y 190°C) para que quede dorado y crujiente por fuera y jugoso por dentro.
- **Descanso:** Antes de servir, deja reposar el pollo frito sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.



Consejos Adicionales:

- **Corte del pollo:** Corta el pollo en piezas de tamaño uniforme para que se cocine de manera pareja.
- **Secar el pollo:** Antes de empanizar, seca bien el pollo con papel absorbente para que el rebozado se adhiera mejor.
- **Aceite:** Utiliza un aceite vegetal con un alto punto de humo, como el aceite de cacahuete o el de canola.
- **Freidora:** Si tienes una freidora de aire, puedes cocinar el pollo frito con menos aceite y obtener resultados igualmente deliciosos.

Receta Básica de Pollo Frito:

1. **Marinado:** Marina el pollo en buttermilk y especias durante al menos 30 minutos.
2. **Rebozado:** Pasa el pollo por harina, luego por huevo batido y finalmente por una mezcla de harina, especias y pan rallado.
3. **Fritura:** Fríe el pollo en aceite caliente hasta que esté dorado y crujiente.
4. **Descanso:** Escurre el exceso de aceite y sirve inmediatamente.

Puedes agregarle tus especias favoritas, diferentes tipos de pan rallado o incluso una cobertura de miel para darle un toque dulce.