Muslos de pollo frito

Dificultad: ▫▫▫▫▫

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 20min
Tiempo total: 30min , Número de porciones: **4**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/muslos-de-pollo-frito

Preparación

Mezcle los ingredientes secos (harina, pimentón, condimento para pollo, sal y pimienta) en un recipiente grande Vierta el suero de leche en un recipiente poco profundo. Vierta el aceite de maní en una sartén a fuego medio-alto. Sumerja las piezas de pollo en la mezcla seca, luego en el suero y, a continuación, de nuevo en la mezcla seca. Trabaje en grupos de 3 a 4 piezas de pollo a la vez, coloque el pollo en el aceite y cocine hasta que estén doradas, aproximadamente 4-5 minutos. Voltear y cocinar el otro lado, aproximadamente otros 4-5 minutos. Si el aceite se agota, añadir más, esperar a que se caliente antes de freír la próxima tanda de pollo. Escurrir sobre papel de cocina

Ingredientes

- 1 kgrs. Muslos de pollo sin piel
- 2 taza/s Aceite de cacahuate
- 2 taza/s Suero de leche
- 4 taza/s Harina
- 1 cucharadita/s Pimentón molido
- 1 cucharadita/s Especias para pollo
- 2 cucharada/s Sal
- 1 cucharadita/s Pimienta

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Aves y conejos, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal