

Pollo frito al estilo clásico. [Para amantes del pollo crujiente

Pollo frito al estilo clásico

El **pollo frito** probablemente sea uno de los platos favoritos de muchas personas, a las que les encanta disfrutar de unos buenos bocados de pollo crujiente y sabroso. La idea es prepararlo bien para que resulte crujiente al moderlo y al mismo tiempo tenga un sabor delicioso, la carne debe impregnarse bien de todos los aromas de la receta. Es un plato calórico ya que lleva bastante aceite, esto debemos tenerlo en cuenta si estamos a dieta. Pero por lo demás es absolutamente delicioso y muy fácil de hacer. Esperamos que os guste y que lo disfrutéis mucho :)

Ingredientes

1 pollo cortado en trozos pequeños
4 hojas de laurel
1 cabeza de ajos con su piel
Hebras de azafrán al gusto
150 ml de Aceite de Oliva Virgen Extra
Sal y pimienta al gusto

Preparación del Pollo frito

En una sartén grande y honda calentamos el aceite. Después freímos los ajos con su piel para que el aceite se impregne de su aroma. A continuación agregamos el pollo salpimentado y lo mareamos durante 5 minutos. Ponemos el laurel y el azafrán. Seguimos mareando el pollo a fuego medio, y este irá soltando su jugo. Lo seguimos mareando bien hasta que el jugo del pollo se consuma y quede solo el aceite. En ese punto lo dejamos todo el rato que queramos, hasta que el pollo esté lo dorado y crujiente que deseemos. Tal como se ve en la foto tenía una textura muy rica. Y servimos.

Si te gustan las recetas de pollo, te recomendamos nuestro **Pollo especiado en papillote**.