

# Pollo frito coreano con salsa kimchi

Tiempo total **45 Mins.** 20 Mins. Tiempo de preparación **25 Mins.** Tiempo de cocción

## INGREDIENTES

10 porciones

### Para el pollo:

- 1 kg** de muslos de pollo deshuesados y sin piel, cortados en trozos medianos
- 200 g** de harina de maíz
- 100 g** de harina de trigo
- 5 g** de jengibre molido
- 5 g** de pimienta molida
- 5** huevos batidos
- 1 l** de aceite para freír
- 500 ml** [Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi](#)
- 150 g** de miel
- 25 g** de ajo (5 dientes), finamente picado

### Acompañamiento:

- 1 kg** de tteokbokki (pasteles de arroz), cocidos

### Guarnición:

- 50 g** de semillas de sésamo blanco tostadas
- Cebolleta finamente cortada

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

Reboce los trozos de pollo en una mezcla de harina de maíz, harina de trigo, jengibre y pimienta. Páselos por el huevo batido y vuelva a rebozarlos en la mezcla de harinas para obtener un recubrimiento crujiente.

### Pasos 2

Caliente el aceite en una sartén profunda o cazuela hasta alcanzar los 175 °C. Fría los trozos de pollo durante 5–6 minutos, hasta que estén dorados. Escúrralos sobre papel de cocina. Vuelva a calentar el aceite a 175 °C y fría el pollo de nuevo durante 4–5 minutos, hasta que quede perfectamente crujiente.

### Pasos 3

Caliente en otra sartén la Salsa picante de guindilla para Kimchi Kikkoman con la miel y el ajo. Cocine a fuego suave hasta que la salsa se integre y añada el pollo frito, removiendo cuidadosamente para que se impregne de manera homogénea.

### Pasos 4

Acompañe el plato con tteokbokki templado y termine con semillas de sésamo y cebolleta espolvoreadas por encima.