KIKKOMAN

Pollo frito crujiente al estilo coreano

Tiempo total **40 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **30 Mins.** Tiempo de cocción

INGREDIENTES

3 porciones

750 g	alitas de pollo
2 pellizcos	de pimienta recién molida
3 cucharadas	de jengibre finamente picado
150 g	de harina de maíz
2 cucharaditas	de levadura química
1,5 l	de aceite vegetal para freír
2	guindillas rojas cortadas en aros pequeños
3 cucharadas	de vinagre de sidra de manzana
225 ml	Salsa Barbacoa Teriyaki estilo coreano Kikkoman
1 cucharada	de semillas de sésamo tostadas

PREPARACIÓN

Pasos 1

750 g alitas de pollo - **2 pellizcos** pizcas de pimienta recién molida - **3 cucharadas** de jengibre finamente picado - **150 g** de harina de maíz - **2 cucharaditas** de levadura química

Condimente el pollo con el jengibre y la pimienta. Combine la harina de maíz y la levadura química; pase los contramuslos por la mezcla y elimine el exceso sacudiéndolos suavemente.

Pasos 2

1,5 l de aceite vegetal para freír en profundidad

Caliente el aceite en un wok amplio a 175 °C. Fría el pollo durante 10 minutos, hasta que esté ligeramente dorado. Sáquelo del aceite, apague el fuego, escurra bien las piezas y deje reposar entre 10 y 15 minutos.

Pasos 3

Lleve otra vez el aceite a 175 °C y realice una segunda fritura del pollo durante 10-12 minutos, hasta obtener un dorado intenso y una textura muy crujiente.

Pasos 4

2 guindillas rojas cortadas en aros pequeños - **3 cucharadas** de vinagre de sidra de manzana - **225 ml** Salsa Barbacoa Teriyaki estilo coreano Kikkoman - **1 cucharada** de semillas de sésamo tostadas

En una sartén grande, caliente los aros de guindilla junto con el vinagre de sidra de manzana y la Salsa Barbacoa Teriyaki al estilo coreano Kikkoman. Lleve la mezcla de teriyaki a ebullición y retire del fuego. Añada el pollo y mézclelo bien hasta que quede completamente cubierto por la salsa. Espolvoree

con las semillas de sésamo y sirva caliente.