HerZechef 👆



Karaage: pollo frito japonés

4 raciones

Ingredientes

- Contramuslos de pollo
- Sal
- Pimienta negra
- **3 cucharadas** de salsa de soja
- **1 diente** de ajo
- **1 cucharadita** de jengibre
- Maicena
- Aceite de girasol

Elaboración

1. En un bol, marinar los trozos de contramuslo con sal, pimienta negra, salsa de soja, un diente de ajo picado y una cucharadita de jengibre
2. Mezclar y dejar reposar unos 10 o 15 minutos
3. Enharinar con maicena
4. Freír en dos veces: primero a fuego medio alto y, una vez estén todos, volver a freírlos a fuego superalto

RECOMENDACIONES

Se puede acompañar con un poco de mayonesa japonesa.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto