



Pollo frito con salsa thai de arándano



Fácil



40 minutos



6 a 8 porciones

Ingredientes

8	piernas de pollo con piel
4	muslos de pollo con piel
½ taza	harina
1 cucharada	salsa de pescado
7 cucharadas	salsa de soya
3 cucharadas	cebolla morada rebanada
1 cucharada	aceite de ajonjolí
1	chile serrano rebanado
1 taza	hojas de cilantro
¼ taza	jugo de limón
3 cucharadas	Arándanos Deshidratados de Estados Unidos
	Aceite



Preparación

Ponga a cocer las piezas de pollo en agua fría; déjelas enfriar completamente.

Mientras se enfría el pollo, mezcle la salsa de soya con el jugo de limón y la salsa de pescado; agregue el aceite de ajonjolí, el chile serrano, la cebolla morada y los arándanos.

Seque las piezas de pollo con papel absorbente para eliminar toda la humedad, enharínelas ligeramente y fríalas en aceite caliente hasta que estén doradas.

Sirva el pollo, vierta salsa thai de arándano y espolvoree hojas de cilantro.