



Fritanga de pollo

Fritanga de pollo

[Mas recetas Carnes en http://www.recetasypostres.net/carnes/1.php](http://www.recetasypostres.net/carnes/1.php)

Ingredientes:

1 pollo de 1kg. y medio, 1/2kg. de cebollas, harina, aceite, pimienta negra (en grano) y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Se limpia y se trocea el pollo.
- 2) Pelar y triturar dos cebollas.
- 3) Se dispone el pollo en un recipiente hondo con las 2 cebollas trituras, sal, unos granos de pimienta y abundante aceite.
- 4) Se deja macerar unas horas.
- 5) Se escurre el pollo, se enharina y se fríe en una sartén con el mismo aceite que se utilizó para la maceración.
- 6) Cuando el pollo esté bien doradito, se coloca en una fuente.
- 7) Pelar y cortar en rodajas las cebollas restantes. Dorarlas (un poquito) en una sartén con el aceite restante y servir las con el pollo.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/carnes/fritanga-de-pollo-136.php>