

Chicharrones de Pollo con Salsita

El Pollo:

1 pollo de 2 lb. cortado en piezas pequeñas

2 ajos

Sal y pimienta a gusto

1 cucharadita de orégano

1/4 taza aceite de oliva

1/4 taza vinagre

1 taza harina de trigo

Aceite para freír

La salsita:

1 ajo pequeño

Sal y pimienta a gusto

1/4 taza Aceite de oliva

1 cucharadita de Vinagre

4 oz Queso crema

1/2 taza Mayonesa

1/2 taza Salsa Ketchup

Para el pollo:

En un pilón muela el ajo, con la sal, pimienta y orégano. Añada el aceite de oliva y vinagre. Mezcle bien. En una bolsita Ziploc meta el pollo y el adobo preparado en el pilón. Deje marinar hasta el otro día.

Antes de freírlo, saque el pollo de la marinada y échelo en otra bolsita Ziploc con la harina y lo agitas bien para que el pollo quede harinado. Fría en abundante aceite.

Para la salsita:

Muela el ajo con la sal y pimienta. En el procesador de alimentos, mezcle todos los ingredientes hasta que tenga

consistencia de salsa. Añada un chorrito de leche si fuera necesario.

Aportada por Casandra Yazdanpanah