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 freir

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 dia.

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