



FINGERS DE POLLO en vinagre

Ingredientes para 4 personas:

2 pechugas de pollo feliz enteras

para la marinada:

1 vaso de agua

1 vaso de vinagre

1 cucharadita de pimentón de la Vera

1 cucharadita de orégano

1 cucharadita de comino en polvo

sal

para el rebozado:

harina de arroz

2 huevos de gallinas felices

pan rallado

Preparación:

Troceamos el pollo como más nos guste, en tiras alargadas (fingers), en dados...

Colocamos en un recipiente que podamos cerrar y vertemos el resto de ingredientes de la marinada: agua, vinagre, pimentón, orégano, comino y sal al gusto. Cerramos, agitamos bien y refrigeramos durante 24 horas (de vez en cuando, cuando abramos la nevera, podemos

agitarlo de nuevo).

Cuando vayamos a preparar nuestros fingers, escurrimos en un colador mientras preparamos los ingredientes del rebozado.

Me recomendaron utilizar harina de arroz para que luego empapara bien el huevo y es un truco que os recomiendo, desde que lo hago, no me pegó media hora dándole vueltas a la carne en el huevo.

Una vez bien escurridos los fingers de la marinada, pasamos por harina de arroz, después por huevo y finalmente por pan rallado.

Freímos en abundante AOVE (aceite de oliva virgen extra). Escurrimos sobre papel de cocina para quitar el exceso de aceite y acompañamos de nuestra salsa al gusto. En nuestro caso, salsa de tomate frito casera, pero también podéis preparar vuestro propio ketchup casero.

Conlaszarpasenlamasa

