



Muslitos de pollo estilo fried chicken

Tiempo de preparación: 2 a 5 horas

Tiempo de cocimiento: 35 minutos (todas las piezas)

Tiempo total: De 3 a 6 horas (dependiendo del tiempo de remojo)

Porciones: 20 muslos de pollo deshuesados

Receta de mi suegra Jaqueline Saade y por mucho una de las favoritas de mi marido. Le gusta acompañar este pollo con arroz griego y ensalada verde de lechuga.

Me decidí a hacer esta receta con muslos deshuesados porque es mucho más sencillo que utilizar piezas enteras con hueso. El tiempo de cocción de una pieza con hueso, así como el control de la temperatura es muy complicado (por no decir delicado), ya que es común que se tueste de más por fuera y lo tengamos que sacar antes de que esté completamente cocido por dentro.

Esa receta la estoy aún perfeccionando, pero ya no estoy tan segura de querer hacerlo porque ¿les confieso algo? ¡Antuan ya se hizo fan de los muslitos!.. entonces ni para que batallar.

Luego tal vez por sacarme la espina siga experimentando con piezas chicas (como alitas). Entre toda la literatura y videos que encontré en internet mientras estudiaba el proceso del pollo con hueso, me sorprendió que muchos chefs usan el «Accent», que más que ser un condimento, es un potencializador del sabor (Glutamato Monosódico), para darle al pollo ese toque de sabor estilo Kentucky.

Debo platicarles que están en lo cierto. Dejando de lado la mala fama del Glutamato Monosódico (mal fundada), la diferencia en el sabor cuando le pongo «Accent», a pesar de ser sutil es notoria y en casa a todos nos encantó. Obviamente pueden prescindir de él y como sea la receta les quedará buenísima.

¡Ah se me olvidaba!, es ideal poder freír el pollo en un sartén de hierro fundido, por la manera en la que mantiene el calor. Esto facilita que al meter piezas nuevas a freír, la temperatura casi se mantendrá sin cambio.

Ingredientes:

- 20 muslos de pollo deshuesados y sin piel.
- O bien pueden ser milanesas de pechuga.
- Aceite de uva o aguacate para freír.

* Mezcla para remojar el pollo:

- 1 1/4 Harina.
- 1 1/4 Taza de Leche.
- 1 1/4 Taza de Agua.
- 1 Cucharada de condimento tipo "Season All" (o sustituir por ajo y cebolla en polvo).
- 1 Cucharada de sal.
- 1/2 Cucharada de pimienta.



Muslitos de pollo estilo fried chicken

- 2 Huevos chicos.

*Mezcla para empanizar:

- 1 Taza de pan molido de panadería.
- $\frac{3}{4}$ Taza de harina.
- 1 cucharadita de "Accent" (potencializador del sabor, es opcional).
- Queso parmesano al gusto.

*El pan molido debe ser de panadería o hecho en casa, no del comercial.

* Las proporciones del empanizador se pueden duplicar dependiendo de la cantidad de piezas a empanizar.

* Utensilios:

Termómetro de sonda.

O bien termómetro de caramelo ("Deep Fry").

Sartén de hierro fundido (de preferencia).

Procedimiento:

Lavar muy bien el pollo, y hacer unas pequeñas ranuritas o incisiones en la carne.

Poner en un recipiente hondo, todos los ingredientes de la mezcla para remojar el pollo. Debe quedar una consistencia como de un atole ligero. Meter las piezas de pollo en la mezcla procurando que quede cubierto y dejarlo reposar ahí de 2 a 5 horas en refrigeración. Hay que sacarlo una hora antes de empanizar y freír para que esté a temperatura ambiente.

Preparar el empanizado con la proporción sugerida de harina, pan y parmesano. Reservar.

Sacar cada pieza de pollo de la mezcla, escurrir muy bien, pasar por el empanizador, apretando muy bien con las manos para que se pegue a la carne. Llevar a freír en un sartén de hierro fundido de preferencia (debe ser un sartén grueso) que esté lleno $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad. El aceite debe estar aproximadamente a 350 °F (175°C) para poder freír las piezas sin que estas absorban mucho aceite. Dejar ahí hasta que el pollo alcance una temperatura interna de 165°F (73°C), de lo contrario quedará crudo. Checar con el termómetro de sonda.

NOTA: Al ser muslos sin hueso o milanesas de pechuga no hay probabilidad de que el pollo quede crudo ya que no tiene hueso. Normalmente con checar el punto de dorado exterior del empanizado, es suficiente para saber cuando ya está listo.

Entre una tanda de pollo y otra, dejar que la temperatura del aceite se recupere un poco.

Es recomendable NO poner varias piezas al mismo tiempo para evitar que baje mucho la temperatura del



Muslitos de pollo estilo fried chicken

aceite y que las piezas se puedan dorar mejor y más rápido.

Sacar a escurrir a una rejilla para enfriar galletas y de ahí pasar a un platón con una servilleta absorbente. La rejilla permite que escurra y que no se genere vapor en la parte de abajo, de esta forma el empanizado quedará crujiente por ambos lados.

¡BUEN PROVECHO!

