

Chicharrón de pollo

por gijonilla



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Baja

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Aves y caza

Temporada: Todo el año

Técnica: Frito

País: España

Ingredientes

3 pechugas de pollo
1/2 taza de zumo de limón
1 cucharadita de azúcar
Aceite
Pimienta
Sal
Salsa de soja

Preparación

- Cortamos el pollo en trozos pequeños. Añadimos la soja, el azúcar y la sal.
- Maceramos 30 minutos y luego freímos en aceite caliente hasta que el pollo se dore.
- Secamos con papel absorbente, salpimentamos y servimos con el zumo de limón.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/989122/chicharron-de-pollo/>