



# Bocadillo de pollo frito picante en pan de cerveza con pepinillos caseros y patatas al horno

**Picante** • Cocíname primero • Huevos no incluidos

21



Muslos de pollo  
deshuesados



Chili en escamas



Mayonesa



Pepino



Patata



Sriracha



Pimentón



Chapata de cerveza

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, vinagre de vino tinto, ajo, huevo, harina, aceite para freír.

Cocinando: 20 mins  
Listo en: 30 mins



La fiebre del pollo frito picante ha llegado a HelloFresh, queremos hacer competencia a las grandes cadenas ofreciendo productos de más calidad y que no podrías encontrar habitualmente, como el crujiente pan de cerveza que sirve de base para esta receta. Preparamos una mayonesa de sriracha y pepinillos caseros para completar esta delicia.

## Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides lavarte las manos!

## Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, bol grande, plato plano, jarra medidora, bol mediano, sartén mediana, papel de cocina, varillas, rallador fino.

## Ingredientes

	2P	4P
Muslos de pollo deshuesados*	280 gramos	560 gramos
Chili en escamas	1 sobre	2 sobres
Mayonesa <b>8) 9)</b>	4 sobres	8 sobres
Pepino	1 unidad	2 unidades
Patata	400 gramos	800 gramos
Sriracha	1 sobre	2 sobres
Pimentón <b>9)</b>	1 sobre	2 sobres
Chapata de cerveza <b>13) 15) 16)</b>	2 unidades	4 unidades
Vinagre para encurtir	3 cucharadas	6 cucharadas
Sal para encurtir	1 cucharadita	2 cucharaditas
Ajo	1 unidad	2 unidades
Aceite para la salsa	2 cucharadas	4 cucharadas
Harina	2 cucharaditas	4 cucharaditas
Huevo	1 unidad	2 unidades
Aceite para freír	150 ml	300 ml

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	705 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	5113/ 1222	725/ 173
Grasas (g)	60,5 g	8,6 g
de las cuales saturadas (g)	8,2 g	1,2 g
Carbohidratos (g)	99,9 g	14,2 g
de los cuales azúcares (g)	12,1 g	1,7 g
Proteínas (g)	40,0 g	5,7 g
Sal (g)	5,9 g	0,8 g

## Alérgenos

**8)** Huevo **9)** Mostaza **13)** Cereales que contienen gluten **15)** Trigo **16)** Cebada.

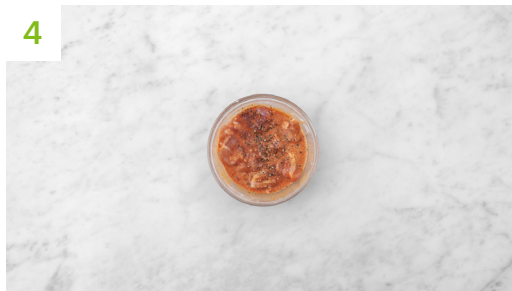
Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.

## ¡Recíclame!



## Hornea las patatas

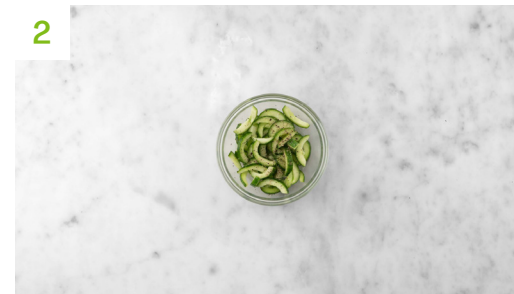
¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Corta las **patatas** por la mitad a lo largo, luego, corta en gajos de 1-2 cm de grosor. Colócalos en una bandeja de horno con papel de horno y agrega un chorrito de **aceite, sal y pimienta**. Mezcla para que las **patatas** queden bien aderezadas y hornea a media altura 20-25 min o hasta que estén doradas. Da la vuelta a mitad de cocción.



## Reboza el pollo

En un bol grande, añade el **huevo** y la **harina** (ver cantidad en ingredientes de ambos) y mezcla bien. **Salpimienta** y añade el **pimentón**. Mezcla con ayuda de unas varillas hasta que quede una mezcla homogénea y densa. **Salpimienta los muslos de pollo** y agrégalos al bol con la mezcla de **huevo y harina**, mueve para que queden completamente cubiertos. **RECUERDA:** Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.

**CONSEJO:** Si tu pollo tiene un olor intenso, no te alarmes, es por el envasado que mantiene su calidad. ¡Estará delicioso al cocinarlo!



## Encurte el pepino

Retira los extremos del **pepino** y córtalo por la mitad a lo largo. Luego, retira las semillas con ayuda de una cuchara, de forma que la parte interior del **pepino** quede ligeramente hueca. Corta en medias lunas de 0,5-1 cm. Coloca el **pepino** en un bol mediano y añade el **vinagre para encurtir** y la **sal para encurtir** (ver cantidad de ambos en ingredientes). Agrega **pimienta** al gusto, mezcla bien y deja reposar hasta el emplatado.



## Fríe el pollo

En la sartén, calienta a fuego medio el **aceite para freír** (ver cantidad en ingredientes). Agrega el **pollo**, asegurándote de que no quede un exceso de rebozado, y cocina 4 min por lado o hasta que esté cocinado en el interior. Reserva en un plato con papel de cocina. En un bol, mezcla con varillas la **mayonesa** y **sriracha** al gusto. Cuando el **aceite picante** se haya enfriado, agrégalo al bol y mezcla, hasta que quede una **salsa** homogénea.



## Prepara el aceite picante

Pela y ralla el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). En una sartén, agrega el **ajo** y el **aceite para la salsa** (ver cantidad en ingredientes). Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min. Luego, añade el **chili en escamas** y retira del fuego. Remueve para combinar y reserva en un bol. Limpia la sartén.

**CONSEJO:** Si no te gusta el picante, puedes agregar menos chili en escamas.



## Emplata y disfruta

Abre las **chapatas de cerveza** y coloca cada parte hacia arriba en una bandeja de horno con papel de horno. Tuesta los **panes** 3-4 min, hasta que queden dorados. Sobre la base del **pan**, agrega **mayonesa** y **pepino** encurtido, previamente escurrido. Sirve el **bocadillo** en platos y acompaña con las **patatas** al horno. Si te sobra **salsa**, sírvela en bol aparte.

**CONSEJO:** Puedes utilizar una tostadora para tostar el pan si lo prefieres.

## ¡Que aproveche!

**¡Ponle nota, chef!**  
Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

