



# 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 de vino tinto	3 cucharadas	6 cucharadas
Sal para encurtir	1 cucharadita	2 cucharaditas
Ajo	1 unidad	2 unidades
Huevo	1 unidad	2 unidades
Harina	2 cucharaditas	4 cucharaditas
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	698 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	4779/ 1142	685/ 164
Grasas (g)	67,5	9,7
de las cuales saturadas (g)	9,2	1,3
Carbohidratos (g)	85,9	12,3
de los cuales azúcares (g)	10,1	1,4
Proteínas (g)	40,0	5,7
Sal (g)	5,9	0,8

## Alérgenos

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

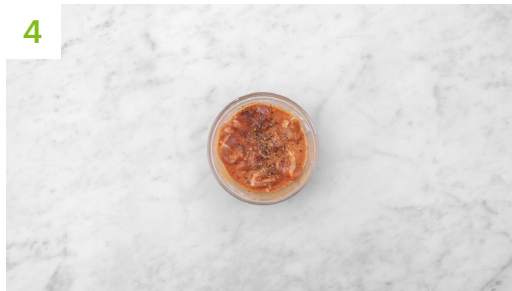
Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.

¡Recíclame!



## Hornea las patatas

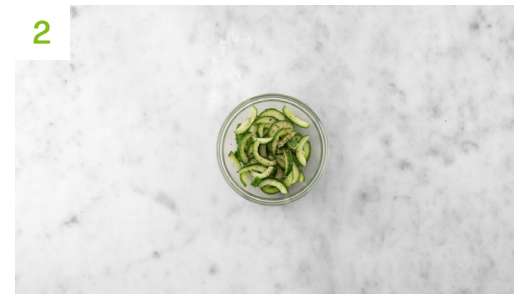
¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Corta las **patatas** por la mitad a lo largo, luego, corta en gajos de 1-2 cm de grosor. Colócalos en una bandeja de horno con papel de horno y agrega un chorrito de **aceite, sal y pimienta**. Mezcla y hornea a media altura 20-25 min o hasta que las **patatas** 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. **Salpimenta** y añade el **pimentón**. Mezcla con varillas hasta que quede una mezcla homogénea y densa. **Salpimenta** 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, de forma que la parte interior del **pepino** quede ligeramente hueca, y corta en medias lunas de 0,5-1 cm. Coloca el **pepino** en un bol mediano y añade el **vinagre de vino tinto** 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 un chorrito generoso de **aceite**. 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 de sriracha** al gusto. Luego, añade encima el **pollo frito** 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.

