



Pollo Apanado

Description

Pollo Apanado or Broaster Chicken is one of the most popular dishes in Colombia, and you can find it in restaurants in almost every city.

Pollo Apanado or Broaster Chicken (English version below)

Ingredientes para 2 a 4 personas

- 6 u 8 piezas de pollo
- 2 huevos batidos
- 1/2 taza de leche
- 1 taza de harina de trigo
- 1 cucharadita de paprika
- 1 cucharadita de oregano (opcional)
- 1 cucharadita de albahaca (opcional)
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de mejorana (opcional)
- 1 cucharadita de aji en polvo (opcional)
- 1 cucharadita de comino
- Sal y pimienta al gusto
- Suficiente aceite para freir

Preparacion.

1. Lavar y limpiar muy bien el pollo y luego secarlo con papel de cocina.
2. En una taza mezcle la harina de trigo con todos los condimentos, sal y pimienta al gusto.
3. En otro recipiente mezcle el huevo y la leche.
4. Pase las piezas de pollo por la mezcla de huevo y luego por la harina de trigo y repita este procedimiento una vez mas para que quede con dos capas de huevo y harina.
5. En un sarten para freir poner suficiente aceite y sofreir el pollo a media alta temperatura por algunos minutos por cada lado.
6. Cuando este dorado sacar el pollo a un plato con papel de cocina para que absorva el resto del aceite.

Nota: Se puede acompañar de platano, papas a la francesa y/o arepa.

Broaster Chicken (English version)

Ingredients

- 6 or 8 pieces of chicken.
- 2 beaten eggs.
- 1/2 cup milk.
- 1 cup wheat flour.
- 1 teaspoon paprika.
- 1 teaspoon oregano (optional)
- 1 teaspoon basil (optional)
- 1 teaspoon onion powder.
- 1 teaspoon garlic powder.
- 1 teaspoon marjoram (optional)
- 1 teaspoon chili powder (optional)
- 1 teaspoon cumin.
- Salt and pepper to taste.
- Enough oil for deep fry.

Preparation.

1. Wash and thoroughly clean the chicken, then dry with paper towels.
2. In a bowl mix the flour with salt and all spices, salt and pepper to taste.
3. In another bowl mix egg with milk.
4. Coat the chicken pieces into the egg mixture and then the flour and repeat this procedure once more with two layers of egg and flour.
5. In a frying pan put enough oil and fry the chicken to medium-high temperature for a few minutes per side.
6. When they are golden remove the chicken onto a plate with paper towels to soak the remaining oil.

Note: You can serve it with plantains, French fries and / or arepa.