

Pollo a la Macarena

Fuente: Macarena

Ingredientes:

- 1 pollo partido en trocitos
- Ajo
- Perejil
- Hierbas provenzales
- Orégano
- Harina
- Aceite
- Sal
- Vinagre

Elaboración:

Al comprar el pollo, pedirlo en trocitos pequeños (no es obligatorio, pero facilita el trabajo).

Ponerlo en una fuente honda, cubierto de vinagre, durante un tiempo que puede oscilar entre 6 y 12 horas, dependiendo de lo fuerte que os guste el adobo.

Sacarlo del baño y sazonarlo con ajo muy picado, el orégano, las hierbas y la sal.

Pasarlo por harina y freír en tandas con el aceite caliente hasta que coja aspecto de crujiente.

Servirlo en el momento.