

INSTRUCCIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE ALITAS DE POLLO (ELEMENOTS CON HUESO)


I. PREPARACIÓN DE LA CARNE Y EL MARINADO

Prepara:

- Alitas de pollo (alrededor de 100g una alita) u otros elementos con hueso (temperatura no más alta de +4°C)
- Agua fría y hielo (50% de agua, 50% de hielo picado)
- Marinado **picante** Holly Powder – (paquete 170 g) o Marinado **no picante** Holly Powder – (paquete 130 g)

1. Lava la carne de pollo con agua corriente y fría, déjala que escurra.
2. Despedaza el ala entera en tres partes y quita la punta del ala – no se hace uso de ella. Si vas a freír las alitas en la freidora clásica – ninguna de las partes despedazadas de alita puede superar 50g. una parte de alita no puede ser más grande de 50g. El video instructivo de la página web www.hollypowder.es te resultará muy útil.
3. Dependiendo de si preparas los elementos en la versión picante o no picante - mide con cuidado (acorde a la tabla de debajo) la cantidad adecuada de agua fría, hielo y de marinado picante o no picante para pollo Holly Powder.
4. Mezcla bien el marinado en agua para que se disuelvan todos los ingredientes.
5. Coloca la carne en un cuenco o en un masajeador de carne y vierte el marinado preparado.
6. **Masajéalo todo junto, hasta que la carne absorba al marinado (con las manos: por lo menos 5 minutos, con el masajeador de carne: alrededor de 20 minutos). Durante el masaje todo el marinado se tiene que impregnar en la carne. ¡No puede quedar nada de agua!**
7. Déjalo en la nevera durante una noche entera o como mínimo a 12 horas

TABLA DE DOZIFICACIÓN



MARINADO PICANTE			
Carne en kg	Marinado en g	Agua en ml	Hielo ml
1	34	50	50
2	68	100	100
3	102	150	150
4	136	200	200
5	170	250	250

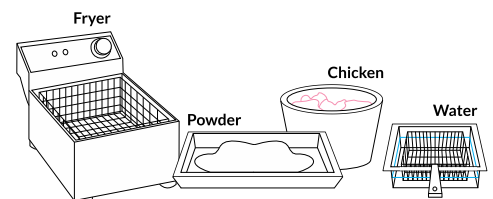
MARINADO NO PICANTE			
Carne en kg	Marinado en g	Agua en ml	Hielo ml
1	26	50	50
2	52	100	100
3	78	150	150
4	104	200	200
5	130	250	250

Presta atención a que existe una instrucción separada para la preparación de los elementos con hueso. Atención! Para freír unos elementos de pollo con hueso más grandes es necesario utilizar una freidora especial

II. REBOZAR

Para rebozar necesitas:

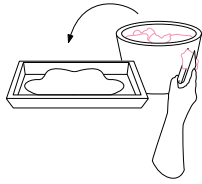
- El rebozado Holly Powder,
- Un envase para el rebozado (GN 1/1, 100-150mm de altura o GN 2/1, 100-150mm de altura),
- Un recipiente con agua (GN ½, 150mm de altura),
- Un cestillo para sumergir carne en el agua – puedes ser un cestillo similar al de las freidoras (23mm x 21,5mm, 100mm de altura),
- ¡ATENCIÓN! Unas pinzas para cargar la carne marinada y transportarla del agua al rebozado – para mantener secas las manos.
- Un colador para cernir el rebozado.



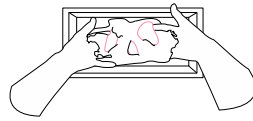
El video instructivo de como rebozar y más información está en www.hollypowder.es

ALITAS DE POLLO (ELEMENOTS CON HUESO)

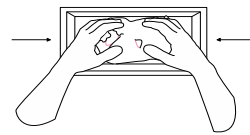
x 3



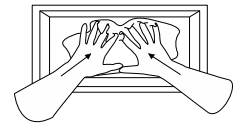
Pon los trozos rebozados de carne un momento en el agua. Para transportar la carne usa pinzas para mantener las manos secas.



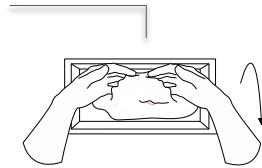
Separa los elementos levantándolos delicadamente desde abajo. Nunca toques la carne directamente con los dedos, siempre a través del rebozado para que tus manos se mantengan secas.



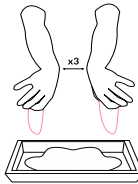
Comienza a rebozar acorde con la regla **JPV** (Junta, Presiona, Voltea). Manipula la carne **juntando** los elementos mientras los cubres con el rebozado



Presiona el rebozado a la carne



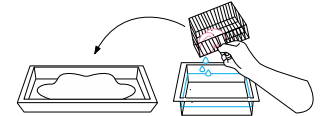
Voltea la carne rebozada para que el rebozado cubra todos sus lados. Repite la regla **JPV** tres veces desde el principio.



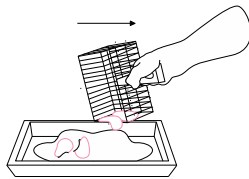
Coge con cuidado dos firs por sus puntas y sacude el exceso del rebozado chocando las muñecas tres veces.



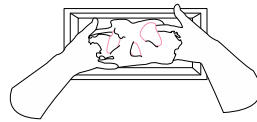
Coloca los elementos en el agua



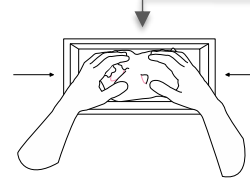
Usando el cestillo lleva la carne al rebozado



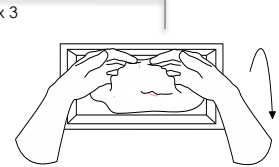
Coloca los elementos en el rebozado a partes iguales.



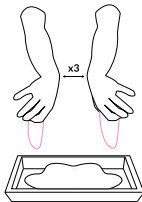
Separa los elementos levantándolos delicadamente desde abajo. Nunca toques la carne directamente con los dedos, siempre a través del rebozado para que tus manos se mantengan secas.



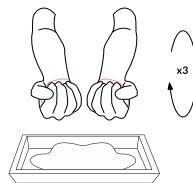
Comienza a rebozar acorde con la regla **JV** (Junta, Voltea). Manipula la carne **juntando** los elementos mientras los cubres con el rebozado



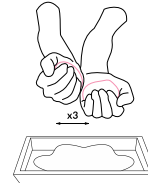
Voltea la carne rebozada para que el rebozado cubra todos sus lados. Repite la regla **RL** tres veces



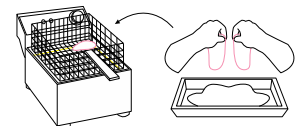
Coge con cuidado dos firs por sus puntas y sacude el exceso del rebozado chocando las muñecas tres veces.



Agarra los elementos con las manos y mientras los volteas en tres ocasiones aprieta el rebozado.



Corrige los lados del elemento rebozado presionándolos con el metacarpo de la otra mano



Coloca los elementos en el cestillo de freír, de manera que no se peguen entre ellos.

Atención: Después de realizar todos los pasos anteriormente explicados, pon dentro de la freidora los pedazos de pollo el menor tiempo posible.

III.FREÍR

Calienta el aceite en la freidora a 170°C. Sumerge dentro de la freidora el cestillo con los trozos de pollo colocados. Fríe la carne sumergida profundamente en el aceite. Sirve directamente después de freír.

El tiempo aproximado para freír:

- Alitas de pollo (elementos pequeños, máximo 50g) – alrededor de 7 minutos.
- Palos y muslos – alrededor de 12 minutos (solo en una freidora especial).

¡ATENCIÓN! Los parámetros exactos se determinan dependiendo del tipo de máquina de cocina.