

INSTRUCCIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE TIRAS DE POLLO (ELEMENTOS SIN HUESO)


I. PREPARACIÓN DE LA CARNE Y EL MARINADO

Prepara:

- Pechugas de pollo u otros elementos sin 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. Corta en porciones los pedazos de pollo – **un filete en tiras de 25-30 g**. El video instructivo de la página web www.hollypowder.es te resultará muy útil.
3. Dependiendo de si preparas las tiras de filetes de pollo picantes o no picantes – 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 4 horas.

TABLA DE DOSIFICACIÓN



MARINADO PICANTE			
Carne en kg	Marinado en g	Agua en ml	Hielo ml
1	34	100	100
2	68	200	200
3	102	300	300
4	136	400	400
5	170	500	500

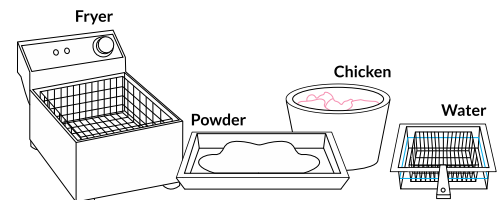
MARINADO NO PICANTE			
Carne en kg	Marinado en g	Agua en ml	Hielo ml
1	26	100	100
2	52	200	200
3	78	300	300
4	104	400	400
5	130	500	500

Presta atención a que existe una instrucción separada para la preparación de los elementos con hueso.

II. REBOZAR

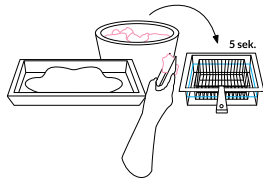
Para rebozar necesitas:

- 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.

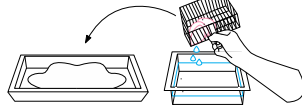


El video instructivo de como rebozar y más información está en www.hollypowder.es

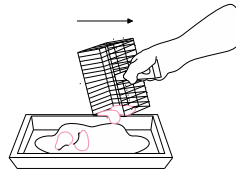
TIRAS DE POLLO (ELEMENTOS SIN HUESO)



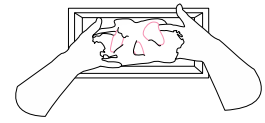
Pon los trozos rebozados de carne un momento en el agua. Para transportar la carne usa pinzas para mantener las manos secas.



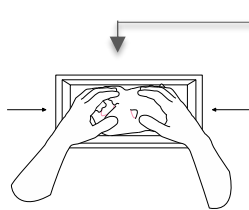
Saca la carne del agua usando el cestillo.



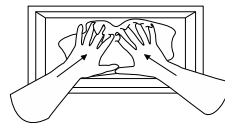
Coloca los elementos en el rebozado a partes iguales.



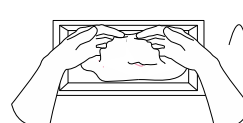
Separa los elementos levantándolos delicadamente desde abajo. Nunca toques la carne directamente con los dedos, siempre a través del rebozado para que tus manos se



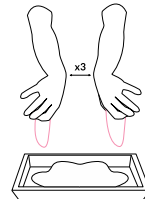
Comienza a rebozar acorde con la regla **JPV** (Junta, Presiona, Voltea). Manipula la carne **juntando** los elementos mientras los cubres con el rebozado



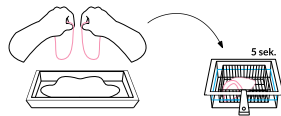
Presiona el rebozado a la carne



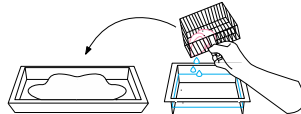
Voltea la carne rebozada para que el rebozado cubra todos sus lados. Repite la regla **JPV** seis veces desde el principio.



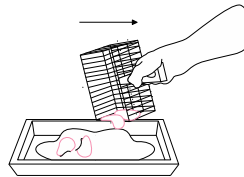
Coge con cuidado dos tiras por sus puntas y sacude el exceso del rebozado chocando las muñecas tres veces.



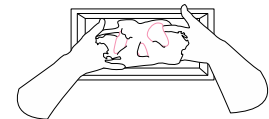
Por segunda vez coloca las tiras en el agua



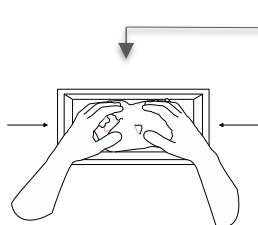
Usando el cestillo lleva la carne al rebozado



Coloca los elementos en el rebozado a partes iguales.



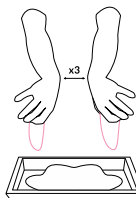
Separa los elementos levantándolos delicadamente desde abajo.



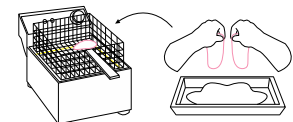
Comienza a rebozar acorde con la regla **JV** (Junta, Voltea). Manipula la carne **juntando** los elementos mientras los cubres con el rebozado



Voltea la carne rebozada. Repite la regla **JV** seis veces. Intenta rebozar de la manera que la carne se haga más mullida.



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



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 en el aceite. Sirve directamente después de freír.

El tiempo aproximado para freír:

- Tiras de filete de pollo „strips/nuggets” - alrededor de 3,5 minutos (después de 30 segundos sacude el cestillo o voltea las tiras para que se frían completamente).
- Alitas de pollo (elementos pequeños, máximo 50g) – alrededor de 7 minutos.
- Palitos y muslos – alrededor de 12 minutos (solo para freidora especial).

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