

Pollo asado

Ingredientes

- 1 pollo de 3 lbs.; cortado en pedazos
- harina de trigo
- sal y pimienta
- grasa para freír
- 1-1-2 tazas de harina cernida
- 1 1-2 cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharadita de sal
- 4 huevos
- 1 1-2 taza de leche
- 3 cucharadas de mantequilla o margarina fortificada, derretida
- pimienta negra

Direcciones

- Meta los pedazos de pollo en un cartucho, con harina, sal y pimienta, y sacuda el cartucho para que los pedazos queden bien cubiertos de harina.
- En una sartén grande, dote el pollo por ambos lados, en grasa caliente.
- Sáquelos y deje escurrir la grasa sobre un papel.
- Cierna juntos la taza y media de harina, el polvo de hornear y la sal.
- Bata los huevos ligeramente: añádale la leche y la mantequilla o margarina.
- Mezcle con los ingredientes secos y bata con un batidor de mano hasta que la masa quede suave.
- Vierta la masa en un molde engrasado de 12X8X2 pulgadas (30X17X5 cms.) coloque encima los pedazos de pollo frito; espolvorée con pimienta.
- Hornee en horno moderado (350° F., 175° Centígrado), por 1 hora, o hasta que la masa suba y se dore.
- Sírvalo caliente.

