



---

## HAMBURGUESA CRUJIENTE DE POLLO CON TOCINO Y CHIPOTLE

### Ingredientes:

- 6 sábanas de pechuga de pollo aplanadas
- 1 taza de leche
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- 1 cucharada de salsa picante para hacer Hot Wings o tu preferida
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra molida
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 ½ tazas de harina de trigo
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 2 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra molida
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de paprika
- 6 Bollos para hamburguesas
- 200gr de tocino ahumado, frito

---

## **Salsa de Chipotle**

**½ taza de mayonesa**

**2 cucharadas de chile chipotle molido**

**Sal y pimienta al gusto**

### **Procedimiento:**

**En un recipiente agrega el la leche, el vinagre, la salsa picante, la sal, la pimienta, el ajo y la cebolla en polvo; mezcla. Agrega el pollo y deja marinando mínimo por un par de horas.**

**En un recipiente agrega la harina de trigo con el polvo para hornear y el resto de los ingredientes. Cubre con esta mezcla cada una de las pechugas de pollo y fríelas en aceite muy caliente. Retira y escurre el exceso de aceite en servitoallas. Mezcla la mayonesa con el chile chipotle molido y sazona al gusto con sal y pimienta.**

**Sirve en los bollos de hamburguesa, acompañando con una rebanada de tocino, salsa de chipotle, rodajas de jitomate y hojas de lechuga.**

**Recuerda que la manera casera de hacer buttermilk es mezclando 1 taza de leche con 1 cucharada de vinagre de manzana; dejar reposar por 30 minutos y listo!**

<b>Tiempo de preparación:</b>	15 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	4-6