



EMPANAR Y FREÍR POLLO

EL GRANDIOSO POLLO FRITO DE BUSTER'S

EMPANADO DE POLLO CON HUESO

El tiempo de cocción es de 16 minutos a 350 grados Fahrenheit. Revuelva a los 5 minutos.

1. Prepara el baño de agua helada. (¡Es muy importante mantener hielo en el agua durante todo el día!)
2. Asegúrese de mantener suficiente empanizado para asegurar una cobertura completa del pollo durante el proceso de empanizado.
3. Coloque el pollo en el empanizado, y mezcle, asegurándose de que cada pieza esté completamente cubierta.
4. Golpee las piezas para eliminar el exceso de empanizado.
5. Sumerja el pollo en agua helada. No dejes los trozos en el agua helada. Inmediatamente, vuelva a colocar el pollo en el empanizado.
6. Nuevamente, coloque el pollo en el empanizado, asegurándose de que cada pieza esté completamente cubierta.
7. Nuevamente, golpee las piezas para eliminar el exceso de empanizado.
8. Coloque el pollo en la freidora, precalentada a 350 F grados, en el siguiente orden: pechugas, piernas, muslos y por último, alas.
9. Configure inmediatamente dos temporizadores: uno de 16 minutos y otro de 5 minutos. Cuando suene el cronómetro de 5 minutos, revuelva suavemente el pollo, asegurándose de que cada pieza esté separada para que no se peguen. No revuelvas nuevamente.
10. Cuando suene el cronómetro de 16 minutos, levante el pollo de la freidora y voltee los trozos con el lado "carnoso" hacia arriba para que se escurra el exceso de aceite de cocina.
11. Colóquelo debajo de las luces para garantizar un pollo Buster's de alta calidad.



EMPANAR Y FREÍR PAPA EN GAJOS

PAPA EN GAJOS EMPANIZADA

El tiempo de cocción es de 8 minutos a 350 grados Farenheit.

1. Prepare la masa de gajos de papa mezclando 1 1/2 parte de agua con una parte de empanizado. Mezcla bien con un batidor, a mano.
2. Asegúrese de mantener suficiente empanizado para asegurar una cobertura completa de las papas en gajos. durante el proceso de empanizado.
3. Mantenga las papas sumergidas en agua hasta que estén listos para freír.
4. Sumerja la papas en gajos en la mezcla de masa.
5. Luego, coloque la papas en gajos en el empanizado.
6. Mezcle las papas en el empanizado, asegurándose de que cada pieza esté completamente cubierta.
7. Coloque las papas en la freidora, precalentada a 350 F grados.
8. Configure inmediatamente el cronómetro en 8 minutos. Revuelva suavemente la papa en gajos, asegurándose de que cada trozo esté separado y no se peguen. No revuelva nuevamente.
9. Cuando suene el cronómetro de 8 minutos, levante la papas en gajos la freidora.
10. Coloquelas debajo de luces para garantizar papas en gajos empanizadas de alta calidad.



TIRAS DE POLLO EMPANIZADAS Y FRITAS

LAS GRANDIOSAS TIRAS DE POLLO DE BUSTER'S

TIRAS DE POLLO EMPANIZADAS

El tiempo de cocción es de 6 minutos a 350 F grados.

1. Prepare la masa de las tiras de pollo mezclando 1 1/2 partes de agua con una parte de empanizado. Licue bien con un batidor de mano.
2. Asegúrese de mantener suficiente empanizado para asegurar una cobertura completa de las tiras de pollo durante el proceso de empanizado.
3. Sumerja las tiras de pollo en la mezcla de masa.
4. Luego, coloque las tiras de pollo en el empanizado.
5. Mexcle las tiras de pollo en el empanizado, asegurándose de que cada pieza esté completamente cubierta.
6. Coloque las tiras de pollo en la freidora, precalentada a 350 F grados.
7. Configure inmediatamente el cronómetro en 6 minutos. Después de un par de minutos, revuelva suavemente las tiras de pollo, asegurándose de que cada trozo esté separado para que no se peguen. No revuelva nuevamente.
8. Cuando suene el cronómetro de 6 minutos, levante las tiras de pollo de la freidora.
9. Coloquelas debajo de luces para garantizar unas tiras de pollo frito de alta calidad.