

MARÍA 👨🏻‍🍳



PLATOS PRINCIPALES

Alitas de pollo crujientes

30min 4 raciones

Ingredientes

- Alitas de pollo
- Patatas
- Cebolla
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta
- Pimentón (dulce y picante)

Elaboración

1. Quitar un poco de grasa a las alitas y ponerlas en un bol con sal, pimienta, cebolla en polvo, pimentón y un poco de aceite
2. Dejar en el frigorífico durante unas horas para que se impregnen de la mezcla
3. Precalentar el horno a unos 180º
4. Pelar y limpiar las patatas; cortarlas con mandolina con el mismo grosor
5. Colocar las patatas en una fuente, superpuestas un poco, con sal, pimienta y un chorrito de aceite de oliva
6. Hornear mientras se preparan el resto de ingredientes
7. Cortar media cebolla en juliana y añadirla encima de las patatas junto con las alitas y un poco más de aceite de oliva
8. Hornear unos 20 minutos a 180º y otros 5 minutos con el grill para dar un toque crujiente final

RECOMENDACIONES

El tiempo y la temperatura varían según el horno; lo más importante es que la piel quede crujiente.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de MARÍA 👨🏻‍🍳
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy