HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES

Alitas de pollo a la BBQ en freidora de aire

20min 4 raciones

Ingredientes

MARINADA

- Alitas de pollo cortadas por la mitad y sin plumas
- Una buena pizca de sal
- Pimienta negra recién molida
- Cucharadita de ajo en polvo
- Cucharadita de cebolla en polvo
- Cucharadita de pimentón dulce o picante
- Chorrazo de salsa de soja
- Zumo de medio limón
- Chorrazo de aceite de oliva

SALSA

- Cucharada buena de kétchup
- Cucharadita de salsa de soja
- Cucharadita de miel
- Buen chorrazo de ron

Elaboración

1. Metemos las alitas de pollo cortadas por la mitad y sin plumas en un bol
2. Las sazonamos con una buena pizca de sal, pimienta negra recién molida, cucharadita de ajo en polvo, cucharadita de cebolla en polvo, cucharadita de pimentón dulce o picante, según lo valiente que tú seas, chorrazo de salsa de soja, el zumo de medio limón y chorrazo de aceite de oliva
3. Lo mezclamos todo a mano limpia
4. Lo dejamos reposar en el frigorífico durante al menos 20 minutos
5. Para no perder tiempo, hacemos la salsa: cucharada buena de kétchup, cucharadita de salsa de soja, cucharadita de miel y un buen chorrazo de ron, y mezclamos todo
6. Las alitas de pollo sazonadas, una vez reposadas, las metemos en la freidora de aire a 200° durante 20 minutos
7. Pasada la mitad del tiempo, o sea, 10 minutos, volvemos a meter las alitas en el bol y vertemos la salsa
8. Lo mezclamos todo para que empape y las volvemos a meter en la freidora los restantes 10 minutos

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto