HerZechef



PLATOS PRINCIPALES

Alitas de pollo estilo Thai

4 raciones 895 kcal

Ingredientes

- Alitas de pollo
- **100 gr** de harina de trigo
- **50 gr** de harina de maíz
- **1 cda** de ajo en polvo
- **1 cda** de pimentón dulce
- Sal y pimienta
- Pimienta negra recién molida
- Un sobre entero de impulsor químico
- **2 dientes** de ajo
- **1 cdta** de jengibre en polvo
- **1 cda** de salsa de soja
- **200 ml** de salsa Thai
- Un chorrito de aceite de oliva
- Una buena cantidad de aceite de girasol para freír

Elaboración

1. En un bol añadimos harina de trigo normal, harina de maíz, un sobre entero de impulsor químico, ajo en polvo, como una cucharada de pimentón dulce, un buen puñadito de sal y pimienta negra recién molida
2. Lo mezclamos todo y añadimos las alitas de pollo
3. Las enharinamos bien hasta que queden totalmente cubiertas de harina
4. Las freímos en una sartén con una buena cantidad de aceite de girasol a una temperatura de unos 180 grados hasta que queden doraditas y crujientes
5. Cuando ya suenen así, ya las tenemos
6. En otra sartén añadimos un chorrito de aceite de oliva
7. Pelamos y picamos un par de dientes de ajo y los sofreímos en el aceite de oliva
8. Cuando ya esté dorado, añadimos una cucharadita de jengibre en polvo y rápidamente un chorrito de salsa de soja
9. Terminamos con un buen chorrazo de salsa Thai, lo mezclamos todo y calentamos la salsa hasta que empiece a hervir

10 En cuanto la salsa haga burbujitas, añadimos las alitas de pollo y las meneamos hasta que queden totalmente empapadas de salsa

11 Ya tenemos unas alitas estilo Thai súper crujientes, dulces, picantes y para chuparse los dedos

POR RACIÓN	**36 g** Proteínas	**56 g** Grasas	**61 g** Hidratos	**3,1 g** Fibra

Hecho con CookNest



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