HerZechef



PLATOS PRINCIPALES

Alitas de pollo al limón

2 raciones · 538 kcal

Ingredientes

Alitas de pollo

- **1** huevo
- **1 cucharadita** de ajo en polvo
- **1 cucharadita** de jengibre
- **1 cucharada** de salsa de soja
- **2 cucharadas** de harina de maíz (maizena)
- Sal y pimienta negra al gusto

SALSA

- **100 ml** de agua
- **1 cucharada** de salsa de soja
- **1 cucharadita** de jengibre
- **1 cucharada** de miel
- **1 cucharada** de azúcar
- **1 cucharada** de harina de maíz
- Zumo de un limón

Elaboración

1. Macera las alitas con un huevo, una cucharadita de ajo en polvo, jengibre, una cucharada de salsa de soja, sal y pimienta negra recién molida
2. Mezcla todo, cúbrelo con film transparente y refrigera
3. Mientras las alitas reposan, prepara la salsa
4. En una sartén añade agua, una cucharada de salsa de soja, un chorrito de miel, una cucharadita de jengibre, una cucharada de azúcar y el zumo de un limón
5. Añade una cucharada de maicena para que espese y mezcla a fuego medio hasta obtener una salsa más o menos como la del video
6. Pasados al menos 20 minutos, agrega la maicena y mezcla hasta que el pollo quede empanado
7. Fríe las alitas en aceite de girasol a 180 grados hasta que estén doradas y crujientes
8. Reserva las alitas sobre papel absorbente y cúbrelas con toda la salsa que quieras

POR RACIÓN | **37 g** Proteínas | **30 g** Grasas | **29 g** Hidratos | **1,9 g** Fibra

Hecho con CookNest

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