HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES

Alitas de pollo estilo búfalo

4 raciones · 700 kcal

Ingredientes

- Alitas de pollo
- Sal
- Pimienta negra
- **1 cucharadita** de ajo en polvo
- **1 cucharadita** de cebolla en polvo
- **1 cucharadita** de pimentón dulce
- Maizena
- Aceite de girasol

SALSA

- **50 gr** de mantequilla
- **1 cucharada** de azúcar moreno
- **1 cucharadita** de ajo en polvo
- **1 cucharadita** de pimentón dulce
- **1 cucharada** de ketchup
- **2 cucharadas** de vinagre
- **1** chorrito de salsa picante

Elaboración

1. Metemos las alitas en un bol y las aderezamos con sal, pimienta negra, ajo, cebolla en polvo y pimentón dulce y lo mezclamos.
2. Añadimos la maicena y volvemos a mezclar hasta que todas las alitas queden bien cubiertas.
3. Las freiremos en un aceite de girasol bien caliente hasta que estén doraditas del todo y las iremos reservando en un papel absorbente.
4. Vamos a hacer la salsa en una sartén derritiendo la mantequilla, añadimos cucharada de azúcar y una cucharadita de pimentón dulce y ajo en polvo.
5. Le metemos un buen chorro de kétchup y otro de salsa picante, la que tengáis, como un par de cucharadas de vinagre y lo mezclaremos todo.
6. En cuanto la salsa hierva, le añadimos las alitas y le damos cuatro vueltas para que se empapen bien de la salsa.

POR RACIÓN	32 g Proteínas	58 g Grasas	13 g Hidratos	0,9 g Fibra

Hecho con CookNest