

HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES

Alitas de pollo con salsa Roquefort

4 raciones 762 kcal

Ingredientes

SALSA

- **200 ml** nata líquida
- **100 gr** queso Roquefort
- **1 cucharadita** Bovril

ALITAS

- Alitas de pollo
- **200 gr** harina de trigo
- **1 cucharadita** pimentón dulce
- **1 cucharadita** ajo en polvo
- **1 cucharadita** curry
- **1 cucharadita** cebolla en polvo
- **50 ml** agua fría
- Sal
- Pimienta negra

Elaboración

SALSA

1. En una sartén, añadir la nata líquida, el taco de queso Roquefort y una cucharadita de Bovril
2. Mezclar todo a fuego medio bajo hasta obtener la salsa

ALITAS

3. En un bol, añadir la harina, las especias y la pimienta negra molida, y mezclar
4. Dividir la mezcla en dos boles
5. En uno de ellos, añadir el agua fría y mezclar hasta obtener una masa semilíquida
6. Sazonar las alitas de pollo
7. Enharinar las alitas en la mezcla de harina y luego pasarlas por la masa
8. Dejar reposar al menos un par de horas en el frigorífico
9. Pasar las alitas por harina de nuevo
10. Freír en aceite de girasol a 180° hasta que estén doradas
11. Volcar la salsa bien caliente por encima

POR RACIÓN | **44 g** Proteínas | **45 g** Grasas | **43 g** Hidratos | **2 g** Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de HerZechef 👆

cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto