

Alas de pollo en perejil

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Harina: 100 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Alitas de pollo: 8 Unidades

Jugo de Limón: 50 cc

Pimentón: 1 cdita.

Ají molido: 1 cdita.

Crocante de fideos

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Fideos cabello de ángel: 100 g

Puré de morrones y porotos

Porotos: 1 Lata

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Morrones en conserva: 4 Unidades

Albahaca: 1/2 Taza

Jugo de Limón: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Salsa de perejil

Ajo: 3 Dientes

Manteca: 1 cda.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Martini: 50 cc

Perejil: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Separe las tres partes del ala y utilice las dos primeras que tienen más carne.
- Con un cuchillo separe la parte final de la carne del *hueso*.

- Pase las alitas por *harina*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee las alitas hasta *dorar*.
- Añada el *jugo* de *limón*, sal, pimienta, *pimentón* y *ají* molido.
- Precaliente el horno a 180°.
- Coloque en una fuente para horno y termine la cocción en horno durante unos minutos.

Puré de morrones y porotos

- Pique los morrones.
- Coloque los porotos en un procesador y procese junto con el aceite de oliva y las hojas de *albahaca*.
- Retire el puré y coloque en un bowl, añada los morrones picados, sal, pimienta, aceite de oliva, *jugo* de un *limón* y mezcle bien.

Salsa de perejil

- Pele y pique el *ajo*.
- Pique el **perejil**.
- En una olla con aceite de oliva rehogue el *ajo*.
- Desgalce con martini y deje evaporar el alcohol.
- Condimente con sal, pimienta, retire del fuego y añada *manteca*
- Mezcle bien.
- Añada el *perejil* picado mezcle y reserve.

Crocante de fideos

- En una olla con abundante aceite caliente fría los fideos cabellos de ángel.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva el puré en la base del plato, encima las alitas y el crocante de fideos y termine con la salsa a los costados.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/alas-de-pollo-en-perejil>