

# Alas de pollo fritas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Alas de pollo

**Alas de pollo:** 8 Unidades  
**Huevos:** 2 Unidades  
**Semillas de sésamo:** 50 g  
**Agua:** 2 cdas.

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria  
**Avena fina:** 1/2 Taza  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Pan Rallado:** 1/2 Taza

### Arroz

**Bouquet de hierbas:** 1 Unidad  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Arroz:** 200 grs.  
**Zanahoria:** 1/2 Unidad  
**Pimiento colorado:** 1/4 Unidad

**Caldo de verduras:** 600 cc  
**Manteca:** 30 g  
**Queso Parmesano Rallado:** 150 g  
**Cebolla Morada:** 1/2 Unidades

### Salsa

**Chile:** 1 Cantidad necesaria  
**Cebolla:** 1/2 Unidad  
**Aceite:** 100 cc  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Vinagre Blanco:** 2 cdas.  
**Pimiento colorado:** 1/2 Unidad

**Pure de tomate:** 1/2 Taza  
**Tomate:** 1 Unidad  
**Salsa Ketchup:** 1 cda.  
**Panceta ahumada:** 50 g

## Preparación de la Receta

## Alas de pollo

- Retire las puntas de las alas y el exceso de grasa.
- Bata los huevos con el agua, sal y pimienta.
- En una fuente mezcle el pan rallado, las semillas de *sésamo* y la *avena*.
- Pase las alas de **pollo** por *huevo* batido, luego por pan rallado con el *sésamo* y la *avena*.
- Fría en abundante aceite caliente hasta que doren.
- Pase a una placa y termine su cocción en el horno caliente.

## Arroz

- Pique finamente la *cebolla*.
- Corte la *zanahoria* y el *pimiento* en cubos pequeños.
- En una *cacerola* con aceite de oliva rehogue la *cebolla* con el *pimiento* y la *zanahoria*.
- Agregue el *arroz* y deje *dorar* ligeramente.
- Bañe con el caldo caliente, incorpore el bouquet de hierbas y deje cocinar hasta que el líquido se consuma.
- Retire las hierbas, apague el fuego y salpimiente.
- Añada la *manteca*, el queso rallado y mezcle bien.

## Salsa

- Pique groseramente la *cebolla*, la *panceta* y el *pimiento*.
- En una sartén caliente con una cucharada de aceite dore la *panceta*.
- Agregue la *cebolla*, el *pimiento* y deje sudar.
- Procese la *cebolla*, el *pimiento*, la *panceta* ahumada, el puré de tomates, la salsa *ketchup*, el *tomate*, el *chile*, el *vinagre* blanco, el aceite, sal y pimienta.

## Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de *arroz* dándole volumen, encima sirva las alas de *pollo* y rocíe los bordes con la salsa.

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