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