Alerones de pollo a la inglesa



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jengibre rallado: 1 cdita.
Pure de tomate: 1/2 Taza
Miel: 1 cda.
Ajo: 1 Diente
Alas de pollo: 1/2 k
Azúcar Negra: 2 cdas.
Huevos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite de Sésamo: 1 cda.
Salsa de soja: 1 Taza

Empanado

Salsa Inglesa: A gusto
Miga de pan fresco: A gusto

Preparación de la Receta

- Deshuesa las alas y retire la punta.
- Coloque en un bowl, la miel junto con la salsa de soja y el azúcar negra.
- Agregue el aceite de *sésamo*, el puré de tomates, el *jengibre*, los huevos y mezcle.
- Condimente con sal y pimienta e incorpore el *ajo*.
- Sumerja las alas de **pollo**, cubra con papel film y lleve a la heladera durante 12 horas.

Armado

- Retire las alas de *pollo* de la *marinada*, pase por la inglesa y luego por la miga de pan.
- Lleve a la heladera durante 2 horas aproximadamente.
- En una sartén con abundante aceite a 150°C, cocine las alas.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Cuele la *marinada* y coloque en una olla a fuego hasta que reduzca.

Presentación

- Sirva las alas en un plato y su lado en un bowl individual la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/alerones-de-pollo-a-la-inglesa