

# Alitas de pollo



## Ingredientes

### Para acompañar:

**Pepinillos:** 4 Unidades

**Mayonesa:** 1 cda

**Queso Roquefort:** 1 cda

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Huevo duro picado:** 1 Unidad

**Queso Crema:** 1 cda

**Apio:** 1 Unidad

### Para las alitas

**Sal:** 1 cdita.

**Ajo en polvo:** 2 cdas.

**Harina:** 150 g

**Mantequilla:** 100 g

**Tabasco:**

**Alitas de pollo:** 16 Unidades

**Cayena molida:** 1 cdita.

**Pimentón:** 1 cdita.

**Pimienta:**

**Aceite De Oliva:**

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

**en un bol, mezclamos la harina, el piment&oacute;**

- N, una cucharada de *ajo* en polvo, sal y la *cayena*
- Luego, colocamos las alitas de **pollo** y dejamos que se maceren durante una hora en la heladera tapadas con papel film.

## Para la salsa

### derretimos la mantequilla y le a&ntilde

- Adimos la otra cucharada de *ajo* en polvo, pimienta y tabasco al gusto
- Mezclamos y reservamos.
- Cortamos la *zanahoria* y el *apio* en juliana
- Reservamos.
- En una sartén, con aceite caliente, freímos las alitas
- Escurrimos con papel absorbente.
- Luego, las colocamos en un bol y las rociamos con la *mantequilla*.

### Para acompa&ntilde

- Ar cortamos el *apio* y la *zanahoria* en bastones y preparamos dos salsas.
- Por un lado, mezclamos el queso *crema* con el queso roquefort
- Por otro lado, mezclamos la *mayonesa*, los pepinillos y el *huevo* picado.
- Servimos las alitas acompañadas con el *apio* y la *zanahoria* y las salsas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/alitas-de-pollo-2>