

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 pimentó

- 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 añ

- 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 acompañ

- 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>