Alitas de pollo caramelizadas y cortezas de maíz crujientes



Ingredientes

Para el maiz

Mazorcas de maíz frescas: 2 Uniadades
Lima: 1 Unidad
Pimentón: 1 Cucharada
Sal y pimienta al gusto:
Aceite de oliva: 2 Cucharadas
Ajo en polvo: 1 Cucharada
Orégano: 1 Cucharada

Para las alitas

Alitas de pollo partidas: 1 kg
Miel: 2 Cucharadas
Ketchup: 1 Cucharada
Jengibre fresco rallado: 1 Cucharadita
Pimentón dulce: 1 Cucharadita
Salsa de soja: 2 Cucharadas
Diente de ajo: 1 Unidad
Guindilla roja fresca: 1 Unidad
Sal y pimienta negra: A gusto

Preparación de la Receta

Mezcla en un bol

- La miel, salsa de soja, ketchup, *ajo*, jengibre rallado, *guindilla*, sal, pimienta y *pimentón*
- *Añade* las alitas y remueve hasta que estén bien impregnadas
- Deja *marinar* al menos 30 minutos (mejor si es 1 hora).
- Precalienta la airfryer a 190?ºC durante 5 minutos
- Coloca las alitas en la cesta sin amontonar
- Cocina durante 20-22 minutos, removiendo a mitad del tiempo
- En los últimos 5 minutos, pincela con el marinado que haya sobrado y deja que caramelicen.

Para la preparación del maíz

Si usas mazorcas

- Unta el maíz con aceite de oliva, sal y pimienta
- Colócalo entero en la airfryer o córtalo en trozos grandes longitudinales

Asa durante 10-15 minutos a 185?ºC, dándole la vuelta a mitad de tiempo, hasta que esté dorado. Si usas maíz desgranado cocido

- Mezcla los granos con el aceite de oliva, sal y pimienta y extiéndelos en la cesta de la airfryer (puedes usar papel de horno antiadherente)
- Asa 8-10 minutos a 185 ºC, removiendo a mitad de cocción.
- En un bol mezclamos aceite de oliva, un poco de *ajo* en polvo, *pimentón* y *orégano*
- Removemos y barnizamos las mazorcas con esta mezcla (no lo hacemos antes de hornear por si se queman las especias)
- Coloca las alitas caramelizadas y el maíz asado en una fuente y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/alitas-de-pollo-caramelizadas-y-cortezas-de-maiz-crujientes