

Alitas de Pollo Fritas con Sriracha Casera

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Alitas

Aceite para freír: c/n

Alitas de pollo: 1 Kilo

Cebolla en polvo: 10 Gramos

Leche: 360 c.c.

Pimentón: 15 Gramos

Pimienta: 1 cdta

Vinagre: 60 c.c.

Ajo en polvo: 10 Gramos

Almidón de Maíz: 60 Gramos

Harina: 350 Gramos

Lima: 1 unidad

Pimienta de Cayena: 5 Gramos

Sal: 1 cda

Salsa

Azúcar: 2 Cucharadas

Manteca: 100 Gramos

Sriracha: 50 Gramos

Salsa de soja: 500 c.c.

Vinagre: 50 c.c.

Sriracha

Agua: c/n

Cabeza de ajo: 1 unidad

Sal: 20 Gramos

Azúcar: 3 Cucharadas

Jalapeños rojos: 500 Gramos

Vinagre: 50 c.c.

Preparación de la Receta

Sriracha

- Licuar jalapeños, *ajo*, *vinagre*, azúcar, sal y agua hasta que cubra hasta tener una textura homogénea.
- Pasar a frasco de vidrio esterilizado, tapar y dejar fuera de por 7 días en lugar oscuro y fresco sin luz solar.
- Revolver una vez por día y volver a tapar bien.
- Transcurrido el tiempo llevar a frío y revolver cada 3 días.

Salsa

- En sartén fundir *manteca* y llevar a un bowl.
- Agregar salsa de soja, *vinagre*, azúcar, sriracha y mezclar.

Alitas

- En un bowl mezclar leche, *vinagre*, sal, pimienta y dejar reposar 10 minutos.
- *Condimentar* las alitas con sal, pimienta y agregar al bowl con la leche (buttermilk) y llevar a frío por 8 horas.
- En un bowl mezclar *harina*, *pimentón*, *ajo* en polvo, *cebolla* en polvo, almidón de maíz y sal.
- Pasar las alitas marinadas por la mezcla de *harina* y freír hasta *dorar* y cocinar (10 minutos)

Armado

- Pasar cada una de las alitas fritas por la salsa picante y dejar escurrir.
- Servir con gajos de lima y brotes de *cilantro*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/alitas-de-pollo-fritas-con-sriracha-casera>