

# Alitas de pollo picantes

Tiempo de preparación: 20 Min



## Ingredientes

**Aceite de oliva virgen:**

**Brandy:** 1 Chorrito

**Ajo:** 2 Dientes

**Guindilla cayena roja seca:** 1 Unidad

**Perejil fresco:**

**Pimienta rosa:**

**Pimiento seco:** 1 Unidad

**Vino Blanco:** 1 Chorrito

**Alitas de pollo:** 1/2 k

**Caldo De Pollo:** 1 Vaso

**Guindilla cayena:** 1 Unidad

**Papas cocidas en conserva:** 150 g

**Pimentón picante:** 1 cda

**Pimienta Negra:**

**Sal:**

## Preparación de la Receta

- Para comenzar, hidratamos el *pimiento* seco en agua tibia.
- Luego, salpimentamos con la pimienta negra las alitas y freímos hasta que estén bien doradas. Retiramos y reservamos.
- A continuación, le quitamos casi todo el aceite de la sartén y doramos un diente de *ajo* picado con el *pimentón* picante, las guindillas y la pulpa del *pimiento* que hidratamos.
- Añadimos el vino blanco y el brandy y dejamos reducir.
- Luego, agregamos el caldo de **pollo** y, cuando rompa el hervor, incorporamos las alitas fritas para que terminen de hacerse con la salsa a fuego vivo durante 10 minutos más.
- Escurrimos bien y salteamos unas papas cocidas con *ajo* picado, *perejil*, pimienta rosa y sal en escamas.
- Para terminar, servimos las alitas con las papas salteadas como *guarnición*.

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