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 guarnici&oacute

- N.

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