



Alitas de pollo extra crujientes CRUNCH!!!

INGREDIENTES

- 1/2 kilo de alitas de pollo
- 2 huevos
- Galleta picada *
- Panko **
- Parmesano al gusto
- Pimienta negra
- Cayena
- Salsa de chile dulce
- Aceite para freír y sal

* Si no tenéis galleta picada lo podéis hacer con pan rayado.

** Es para darle un segundo rebozado, nosotros lo hemos encontrado en Lidl, pero si no lo encontráis se puede preparar desmenuzando pan bimbo y luego tostándolo en el horno, una vez tostado picarlo en trozos pequeños y crujientes. También podéis darle simplemente una segunda capa de galleta picada o pan rayado.



Receta 019

Platos principales

24 de noviembre de 2014

Ingredientes principales

alitas de pollo, galleta picada, panko

Que buenas están las alitas de pollo, nos gustan de cualquier forma, pero hoy las traigo rebozadas. Es un plato muy fácil de preparar y rápido, a mi me gusta rebozarlas dos veces, para que la capa exterior sea más gruesa y queden más que crujientes, extra crujientes!

Es sencilla, pero es importante organizarse bien porque es fácil terminar con galleta picada o pan rallado por toda la cocina.

Nos gusta acompañarlas con cualquier salsa, hoy os enseñamos una de nuestras favoritas, en este caso no la preparamos nosotros, pero está muy buena y aguanta mucho en la nevera, es una salsa de chile dulce con un toque picante, me parece que es de origen Tailandés.

Bueno vamos al tema.

MANOS A LA OBRA

1. Cortamos las alitas de pollo en 3 trozos, no utilizaremos la punta. En este caso nosotros las compramos directamente cortadas. Las salpimentamos y dejamos unos minutos mientras preparamos los ingredientes del rebozado.

2. En un plato hondo batiremos dos huevos y reservamos.

3. En un plato llano esparciremos la galleta picada o pan rayado y reservamos.

4. En otro plato llano esparcimos el panko y añadimos una pizca de cayena, una pizca de pimienta negra y queso parmesano. Si no tenéis panko, podéis rebozarlo dos veces con galleta picada o pan rayado. También podéis añadir una pizca de orégano.

5. Ahora que ya tenemos todo preparado, siempre con la misma mano rebozaremos las diferentes piezas de la alita una por una, primero las pasamos por la galleta picada asegurándonos que se rebocen por completo, luego las pasamos por el huevo batido y por último las pasamos por la mezcla de panko, cayena, pimienta y parmesano. Es importante utilizar

solo una mano, porque con la otra podremos ir añadiendo ingredientes si se nos van terminando.

6. Cuando tenemos todas las piezas rebozadas, ponemos una sartén a fuego medio con un dedo de aceite y esperamos a que el aceite se caliente.

7. Freímos durante 20 minutos. Si vemos que se nos dora en exceso el rebozado, bajamos la intensidad del fuego. Es importante ponerlo a fuego medio porque sino se nos cocinará muy rápido el rebozado, quedándose el interior crudo.

8. Pasado el tiempo veremos que ya tienen un buen color! Sacamos las alitas y las dejamos secar sobre un papel de cocina, es importante que suelten todo el aceite para que no sean grasas. En unos minutos estarán secas y listas!

9. En este caso las hemos acompañado con una ensalada sencilla de tomates cherry y canónigos. Hemos preparado una súper composición! Jeje.

10. Ah y no os olvidéis la salsa de chile dulce! Bon profit!

La semana que viene, creo que vuelvo a salir en el programa Cuina i Guanya, en las semifinales. Todavía no me lo han confirmado pero según mis cálculos será el lunes 1 de diciembre en IB3.

Nos vemos la semana que viene! ;-)

