



Alitas con Salsa Agridulce



Dificultad:



Ingredientes:

16 alitas de pollo
Harina
Pan rallado
2 huevos
Aceite
Salsa Agridulce

PASO 1

Preparar la salsa agridulce y dejar enfriar en la nevera.



PASO 2

Hacer un corte en las alitas, en la parte más ancha para romper la unión de los huesos.

Hacer otro corte en la parte superior y con un cuchillo raspar la carne hacia abajo.

Retirar el hueso más ancho y dejar el más pequeño.

Con las manos, dar una forma redondeada, dejando la piel fuera.

Pasar las alitas por harina, huevo y pan rallado y dejar enfriar en la nevera como mínimo 20 minutos.



PASO 3



El siguiente paso consiste en freír las alitas en aceite como si se tratase de una croqueta. Es importante que el aceite esté lo suficientemente caliente y la alita fría para que la mezcla quede compacta y no se deshaga en la sartén.

Dejar escurrir las alitas en papel absorbente para quitarles el exceso de aceite.

Servir calientes, colocando la alita sobre un poco de salsa agri dulce fría.