

Alitas Carbonell

Ingredientes

- 12 alitas de pollo
- 200g de una salsa picante a tu elección
- 100 ml de Aceite Extra Virgen Carbonell
- 1 cucharadita y media de chile molido
- 1 cucharadita y media de paprika
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 100g de harina
- 1 chorrito de Vinagre de Ajo Carbonell
- 1 cucharadita de maizena
- Sal y pimienta
- Una pizca de azúcar
- Aceite Carbonell Toque de Oliva

Preparación

- 1.- Corta cada alita por su articulación
- 2.- Una vez cortadas, introdúcelas en un bowl, después salpimenta y añade la harina, una cucharadita de paprika y otra de chile.
- 3.- Remueve bien con las manos para que las alitas se impregnen y guárdalas en el refrigerador 1 hora
- 4.- Pasado el tiempo, fríe las alitas en abundante Aceite Carbonell Toque de Oliva, alrededor de 10 minutos, hasta que estén doradas.
- 5.- Mientras se cocina, prepara la salsa.
- 6.- Retira las alitas del aceite y colocalas sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.
- 7.- Coloca el pollo en un otro recipiente y pon la salsa encima.

Para la salsa

- 1.- En un sartén pon los 100 ml de Aceite Extra Virgen Carbonell, después añade la salsa picante, una pizca de azúcar, el chorrito de Vinagre de Ajo Carbonell, la cucharadita de ajo en polvo, una cucharadita de paprika, otra cucharadita de chile y la cucharadita de maizena.
- 2.- Cocina a fuego lento por unos 10 minutos.