

Alitas de Pollo en Freidora sin Aceite

Las alitas de pollo fueron una de las primeras opciones que quise probar, y es que no les voy a negar que me fascinan. Pues para mí, tienen un encanto muy especial, al punto que las disfruto mucho más que cualquier otra parte del pollo.



TIEMPO DE PREPARACIÓN

1 h 30 min

TIEMPO TOTAL

1 h 30 min



PLATO

Acompañamiento

COCINA

Americana, Española,
Mediterránea,
Mexicana



RACIONES

6 Personas

CALORÍAS

20 kcal

EQUIPMENT

- Freidora sin Aceite
- Un Bol Grande y Pequeño
- Un Tenedor o Cuchara

INGREDIENTES

- 6 Alitas de Pollo
- 1 cda Mostaza Puede usar al gusto
- 1 cda Paprika
- 1 cda Ajo
- 1 Harina y pan rallado Las cantidades pueden variar dependiendo del tamaño de las piezas de pollo

Sal y Pimienta al gusto

ELABORACIÓN PASO A PASO

1. Introduce las alitas en un bol grande
2. Preparar el Marinado
3. Sazona las alitas
4. Empanizar las alitas
5. Incorporar las alitas en al freidora



KEYWORD

Alitas de Pollo en Freidora sin Aceite