

Rebozado alitas Kentucky

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

ELABORACIÓN

1 kg alitas de pollo Aceite de oliva Pimienta negra recién molida Sal Para el marinado: 200 g harina de trigo 100 g harina de maíz refinada 3 cucharaditas pimentón dulce 1/2 cucharadita tomillo 1/2 cucharadita eneldo 1/2 cucharadita estragón 1/2 cucharadita cayena 1 cucharadita ajo en polvo 1 cucharadita curry 100 ml leche 300 ml agua Para el rebozado: 200 g harina de trigo 1/2 cucharadita cayena 1/2 cucharadita eneldo 1/2 cucharadita tomillo 1/2 cucharadita estragón 1 cucharadita ajo en polvo 1 cucharadita pimentón dulce 1 cucharadita curry Pasos de la receta Paso 1 Lo primero que hacemos es el marinado, para ello ponemos en un bol: la harina de trigo, la de maíz, el pimentón, el curry, el ajo en polvo, la cayena, el tomillo, el eneldo y el estragón. Añadimos la leche y el agua poco a poco, removemos con una varilla la mezcla hasta que no quede ni un solo grumo. Paso 2 Salpimentamos las alitas y las añadimos al bol donde tenemos el marinado, las impregnamos bien y las dejamos reposando cubiertas con papel film en el frigorífico durante 2-3 horas para que absorban los sabores y aromas de la mezcla. Paso 3 Cogemos otro bol y hacemos la mezcla para el rebozado: añadimos la harina, el ajo en polvo, el pimentón dulce, el curry, el tomillo, el eneldo y la cayena. Sacamos el pollo del marinado y lo vamos pasando por el rebozado, después pasamos lo pasamos para un recipiente para escurrir el exceso de harina. Paso 4 Ponemos una sartén honda apropiada para la receta a fuego medio con abundante aceite y freímos las alitas durante 1-2 minutos por cada lado hasta que estén bien doradas. Retiramos el pollo y escurrimos sobre una fuente o bol de rejilla, luego emplatamos acompañado de salsa barbacoa y listo para comer.