

Receta de alitas de pollo picantes fritas



Alitas de pollo picantes fritas

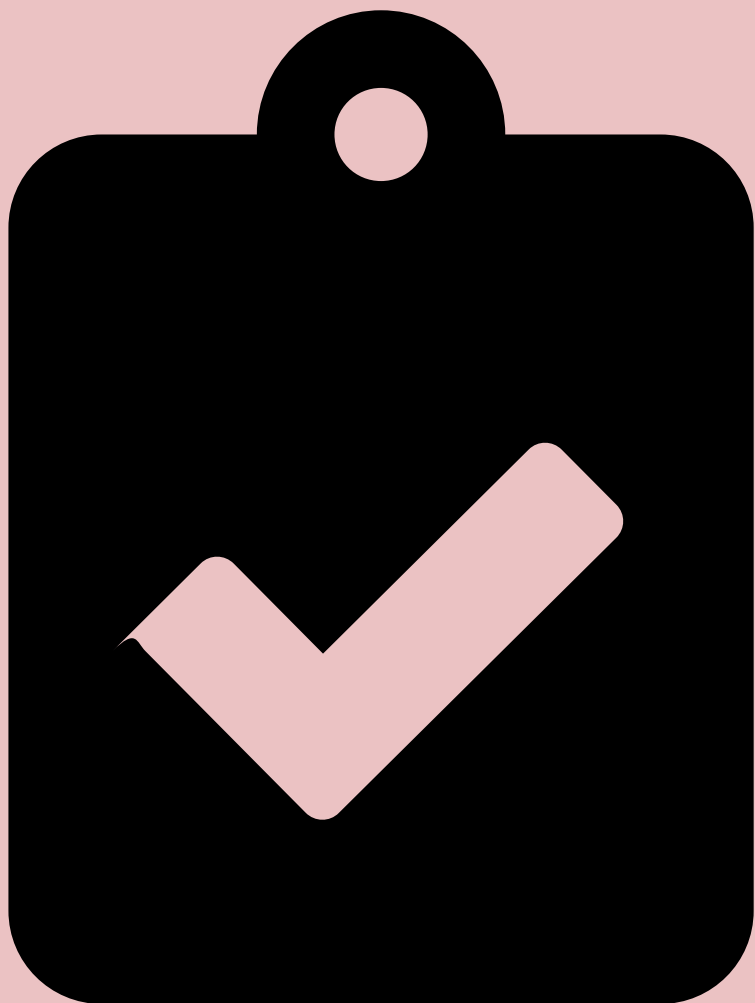
Hoy traemos uno de los platos más típicos, buenos y fáciles de hacer dentro del mundo de las recetas picantes. Si te gusta picar con una cerveza mientras miras el fútbol seguro que alguna vez has pedido una alitas de pollo, y si amas el picante tanto como nosotros seguro que esas alitas eran picantes. No hay [mejor snack picante](#) que las alitas de pollo fritas.

¿Quieres cocinarlas en casa? Esta receta es para hacerlas bien crujientes y con el toque ahumado del chile chipotle. Sin duda es una receta con un toque diferente y que vas a saber

apreciar.

La ración de esta receta picante sale a 371 calorías y 13 gramos de carbohidratos.

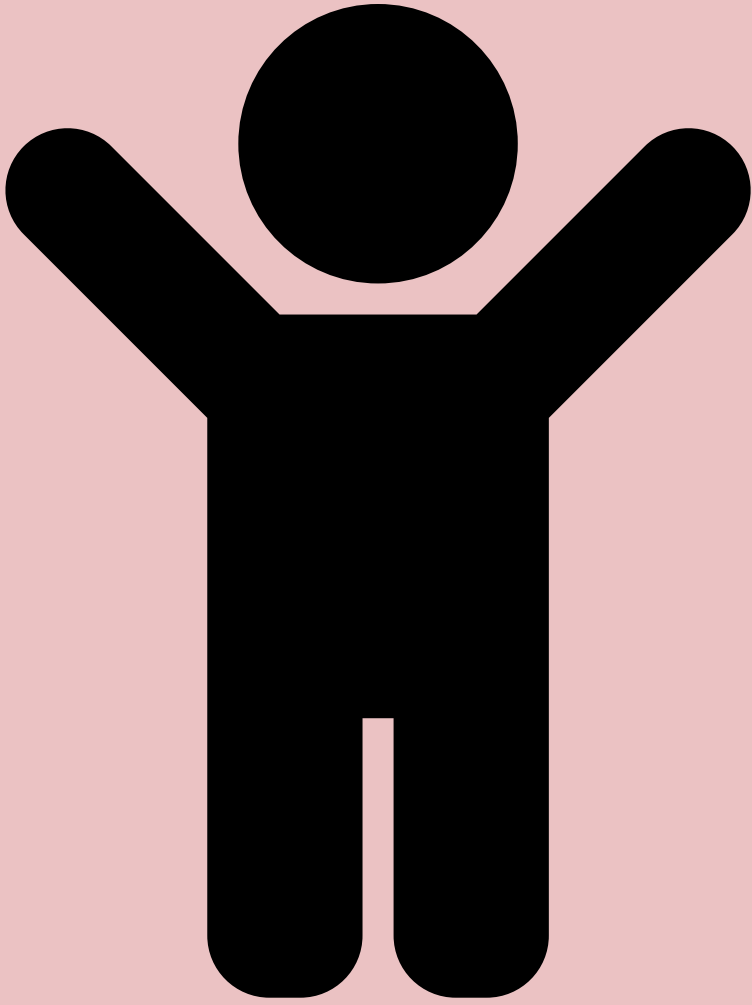
Sobre la receta



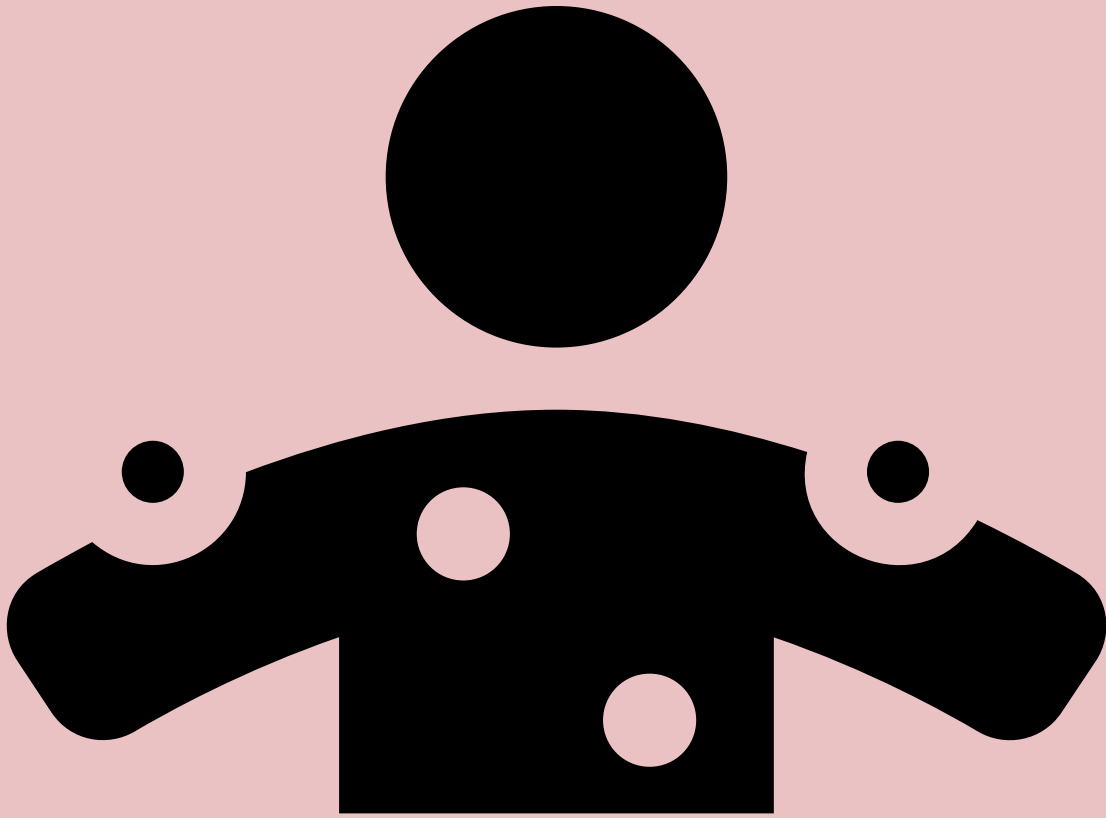
Preparación: 5 minutos



Tiempo total: 30 minutos



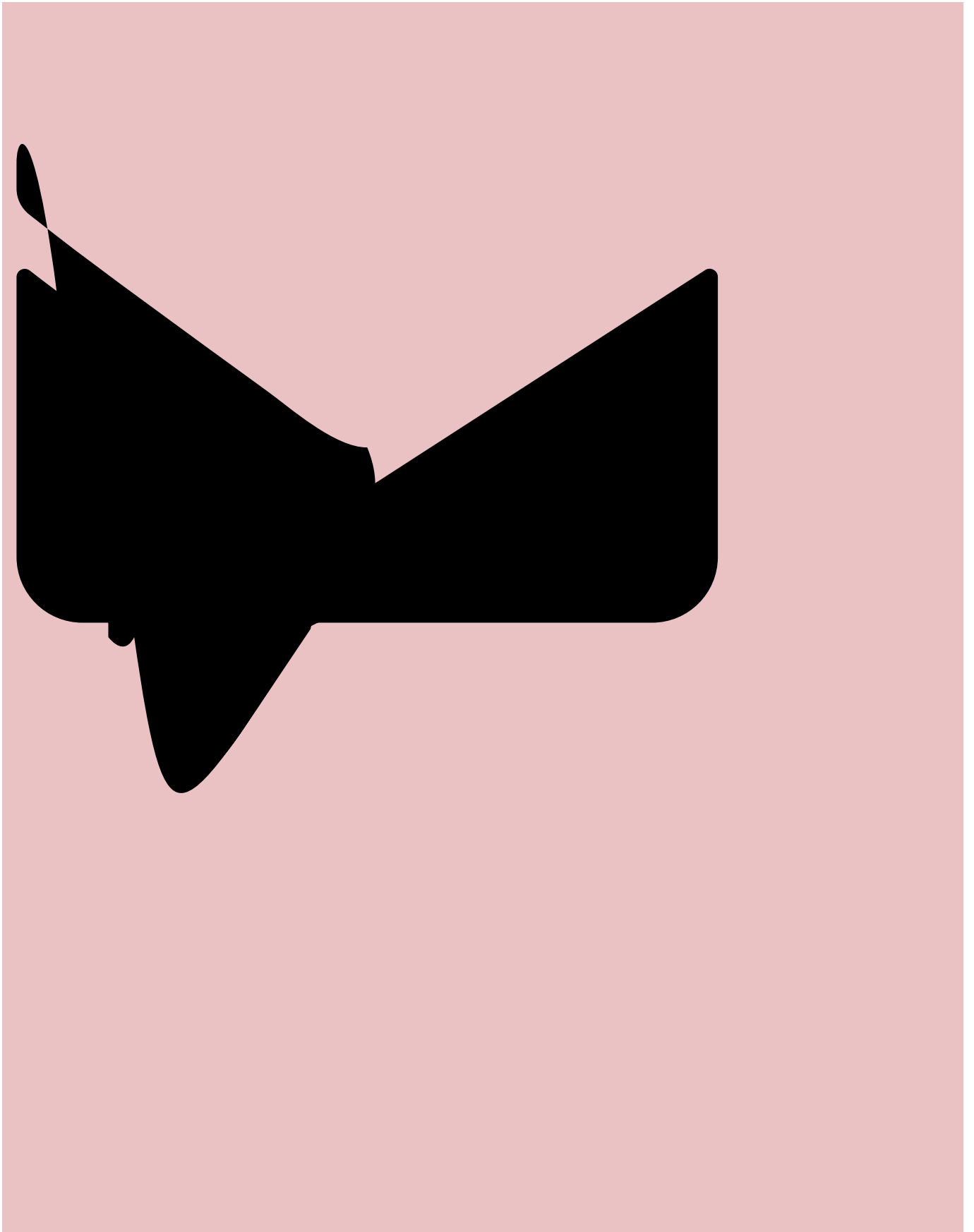
Comensales: 6 pax



Dificultad: Fácil







Ingredientes

- 1-1/2 tazas de pan rallado [panko](#)
- 1-1/2 tazas de queso parmesano rallado
- 1/2 cucharadita de [pimienta chipotle](#) molida, opcional
- 1/4 de taza de mantequilla derretida
- 550 gramos de muslos de pollo deshuesados y sin piel, cortados en trozos de 3-4 centímetros

Pasos a seguir de la receta alitas picantes de pollo

1. Precalienta el horno a 400°.
2. En un recipiente poco profundo, mezcla el pan rallado, el parmesano y el chile chipotle.
3. Pon la mantequilla en otro recipiente. Sumerge las alitas de pollo en la mantequilla y luego en la mezcla de migas de pan con queso. Una vez rebozadas dale unos golpecitos para sacar el sobrante.
4. Coloca las alas de pollo en un molde para hornear engrasado; espolvorea con el resto de la mezcla de migas.
5. Hornea durante 20-25 minutos o hasta que quede bien doradas las alitas de pollo picantes.

Si te ha gustado esta receta de alitas picantes tenemos más recetas para ti.



Start search

x

Search in title
Search in title
 Search in content
Search in content
 Search in excerpt
 post
post
 page
page

