COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web

Alitas de pollo en freidora de aire con miel y mostaza

Receta para 4

INGREDIENTES

- [ ] 800 g Alitas de pollo
- [ ] 1 cucharada Aceite de oliva virgen extra
- [ ] 1 cucharadita Pimentón dulce
- [ ] 1 cucharadita Ajo en polvo
- [ ] 1 cucharadita Sal
- [ ] 1/2 cucharadita Pimienta negra
- [ ] 2 cucharadas Miel
- [ ] 1 cucharada Mostaza
- [ ] 1 cucharada Zumo de limón

PREPARACIÓN

1. Seca bien las alitas con papel de cocina, una por una. Si la piel está húmeda no se pone crujiente. Si vienen congeladas, descongélalas del todo en la nevera antes de empezar.

2. Mezcla las alitas en un bol con el aceite, el pimentón, el ajo en polvo, la sal y la pimienta. Remueve hasta que no queden zonas sin especias.

3. Precalienta la freidora de aire a 200 ºC durante 3 minutos. Coloca las alitas en una sola capa, sin que se monten unas sobre otras, y cocina en dos tandas si la cesta es pequeña.

4. Cocina 10 minutos, saca la cesta y dale la vuelta a las alitas con unas pinzas. Cocina otros 10 a 12 minutos, hasta que la piel esté dorada y crujiente.

5. Mientras tanto, mezcla la miel, la mostaza y el zumo de limón en un bol grande. Debe quedar una salsa fluida y brillante.

---

6. Comprueba que la parte más gruesa llegue a 75 ºC por dentro y que el jugo salga claro. Pasa las alitas calientes al bol, remueve para bañarlas y sírvelas enseguida.