

Buffalo Wings (TEX-MEX)



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Babanzo **Recetizador:** jessica Tello S



Tiempo: 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Lo ideal es usar una salsa tipo Louissiana, pero yo no la encuentro, así que uso una salsa picante hecha con especias hindúes.

Descripción:

Las típicas alitas que los estadounidenses suelen comerse mientras ven cualquier evento deportivo. Lo cierto es que son una manera deliciosa de hacer el pollo. Si el picante no es lo tuyo, prescinde del chile en polvo y de la salsa picante y sustituyela por salsa de tomate.

Ingredientes para 4 personas :

- 12 alas de pollo
- 1 taza de harina de trigo
- 4 dientes de ajo
- 1/4 cucharadita de chile en polvo
- 1/2 cucharadita de pimentón
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta negra molida
- 1/2 taza de mantequilla
- 1/2 taza de salsa picante
- Salsa dip de queso azul:
- 1 taza de nata agria
- 1/2 taza de yogur natural tipo griego
- 1/2 taza de mahonesa
- 1 cucharadita de sal
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolleta
- 1 taza de queso azul

Preparación:

Paso 1

Video de canal cocina donde un chef estadounidense elabora estas alitas.

Paso 2

Para hacer las alitas: En un bol mezclar la harina, el pimentón, el chile, la pimienta y la sal.

Paso 3

Partir las alas, secarlas y meter en la mezcla anterior. Mover para que se impregnen bien.

Paso 4

Meter en el frigorífico 60-90 minutos.

Paso 5

En una olla calentar la mantequilla, la salsa picante, un poco de pimienta y 4 dientes de ajo picados. Cocer 5 minutos y apartar.

Paso 6

Calentar aceite a 180 °C y freir las alitas hasta que estén doradas (10-15 minutos).

Paso 7

Una vez fritas, juntarlas con la salsa y mezclar bien.

Paso 8

Para hacer la salsa dip de queso azul: En el vaso de la batidora triturar todos los ingredientes (partir los ajos, la cebolleta y el queso azul para facilitar el trabajo de la batidora).

Paso 9

Emplatar las alitas acompañadas con un cuenco de dip de queso azul y bastones de apio.