

Receta de Alitas de Pollo al Azafrán

28 Oct 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta de **Alitas de Pollo al Azafrán**, resulta un delicioso plato para toda la familia que seguro que quedan encantad@s con el rico sabor que da este producto tan español como es el Azafrán.

Ingredientes

- Alitas de pollo (un kilo o más según comensales)
- Tomate frito casero (un tarro)
- Cabeza de ajos (una)
- Azafrán (unas pocas hebras)
- Vino blanco (un vasito)
- Aceite de oliva
- Guindillas (Varias) (opcional)
- Sal
- Pimienta
- Agua (uno o dos vasos)

Modo de Preparación

1. Cortar las alitas por las articulaciones
2. Pelar los ajos y picarlos muy finitos
3. En una cacerola al fuego con un poco de aceite de oliva, dorar las alitas por todos los lados, sacarlas y reservar
4. En el mismo aceite de freír las alitas, dorar los ajos y las guindillas troceadas y rehogar un poco
5. Añadir las alitas y el resto de los ingredientes y dejar cocer con la tapadera puesta y a fuego lento una media hora
6. Destapar y dejar reducir el exceso de líquido con cuidado que no se peguen
7. Servir calientes y....buen provecho!!!