

Receta de Alitas de Pollo al Ajillo

29 Mar 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta típicamente española, que consiste en preparar las alitas de pollo fritas sobre un aceite de oliva aromatizado con el ajo, estoy segura que os van a encantar estas **Alitas de Pollo al Ajillo**.

Ingredientes

- Alitas de pollo (sobre un kg o más según comensales)
- Ajos (ocho o diez dientes)
- Pimienta negra
- Aceite de oliva
- Vino blanco (un vaso)
- Romero (una cucharadita)
- Tomillo (una cucharadita)

Modo de Preparación

1. Cortar las alitas y ponerles un poco de sal y pimienta
2. En una sartén grande poner un buen chorro de aceite de oliva al fuego muy suave y echar los ajos troceados, dejar que se hagan lentamente para que aromaticen el aceite sin que lleguen a coger color
3. Pasados unos tres o cuatro minutos, retirar los ajos y reservar en un plato
4. Subir el fuego y freír las alitas de pollo en ese aceite aromatizado, sobre unos diez minutos
5. Cuando estén fritas y a vuestro gusto, añadir el ajo reservado y dejar unos segundos con cuidado de que no se queme
6. Añadir el vino blanco y dejar que se cocine unos minutos para que evapore el alcohol y se mezclen bien los sabores
7. Espolvorear con un poco de tomillo y romero
8. Servir las alitas acompañadas de unas patatas fritas o una ensalada y...buen provecho!!!