

Receta de Alitas de Pollo al Ajillo con Patatas Asadas

28 Feb 2019



Buenos días a tod@s, para terminar este mes de Febrero os dejo una rica receta que nos ha enviado nuestro amigo y seguidor **Justo Fernández**, nos cuenta que es una riquísima forma de comer las **Alitas de Pollo** y que seguro que nos encantará a tod@s.

Ingredientes

- Alitas de pollo (un Kg o más según comensales)
- Ajos (ocho o diez dientes)
- Sal
- Aceite de oliva
- Vino blanco (un vaso)
- Tomillo y romero (una cucharadita de cada)

Modo de Preparación

1. Cortar las alitas de pollo y ponerlas un poco de sal
2. En una sartén honda poner aceite de oliva al fuego suave y echar los ajos cortados en láminas, dejar que se doren suavemente, sacarlos y reservar
3. Subir un poco el fuego y freír las alitas en el mismo aceite aromatizado con los ajos durante unos diez minutos
4. Cuando estén bien fritas, añadir los ajos reservados y remover un poco
5. Añadir el vaso de vino blanco y dejar unos minutos que evapore el alcohol y se mezclen bien los sabores
6. Poner unas patatas en un bol tapadas con fil transparente y meter al microondas hasta que estén asadas
7. Añadirlas a la cacerola con las alitas y espolvorear con un poco de tomillo y romero
8. Servir calientes y...buen provecho!!!