



# ALITAS BROASTER

## 1. INGREDIENTES

- 8 alas de pollo
- 2 cdas. ají panca
- 1 cda. Mostaza
- Orégano molido
- 120 gr. harina sin preparar
- 40 gr. chuño
- 180 ml. leche fresca
- Pizca de páprika
- Ajo en polvo, sal, pimienta y comino al gusto

**Puedes pesar los ingredientes en tu Balanza Digital Record (Modelo: REC- INBLD170)**

## 2. PREPARACIÓN

1. Coloca en un **Bowl Cónico de Acero Inoxidable N°18** y con la ayuda de una cuchara de palo, mezclas 60 gramos de harina y el chuño. Luego, añade la leche hasta que toda la masa quede compacta. Reserva.

2. Adereza las alas con la sal, pimienta, ajo en polvo, orégano, comino y páprika. Agrega la mostaza y ají panca, macera todo bien y que repose unos minutos.

3. Antes de freír, pasa las alas de pollo por el tempura, luego sumerje en la mezcla de harina y chuño.

4. Una vez que las alas de pollo estén bien cubiertas de la mezcla, freír en una **Sartén Inducción Mármol Antiadherente 24cm** con mucho aceite a fuego alto por 7 minutos en la **Cocina de Inducción (Modelo: REC-COINNE102)**, luego sacarlas y colocarlas sobre papel toalla en una **Fuente de Acero Inoxidable N°21** para que absorba el aceite.

5. Al momento de servir, coloca sobre un plato y acompáñalas con lo que más gustes. ¡Buen provecho!

**¡Acompáñalo con unas chelas bien heladas!**

Fuente: peru.com