

Una receta económica y muy sabrosa: Alitas de pollo al limón

07/09/2024



Esta receta de **alitas de pollo al limón** está llena de sabor. Las alitas son facilísimas de preparar y un éxito seguro. El plato es una opción perfecta para compartir en mesas de reuniones con amigos y también para los peques. Una alegría para la vista y el paladar y recuerda preparar unas poquitas más porque volarán en cuanto las pongas en la mesa.

Ingredientes:

- 1 kg. de alitas de pollo,
- 6 dientes de ajo,
- 1 ó 2 limones (Necesitamos 100 ml. de zumo),
- harina,
- aceite, sal y pimienta,
- 1 vasito de vino blanco,
- 300 ml. de caldo de pollo,

- 2 hojas de laurel.



Elaboración de las alitas de pollo al limón:

1. Salpimentamos las alitas de pollo y las pasamos ligeramente por harina.
2. En una sartén o tartera con abundante aceite caliente freímos hasta que estén doraditas.
3. Retiramos las alitas y reservamos.
4. Retiramos el aceite y salteamos los dientes de ajo cortados en láminas con el zumo del limón y las dos hojas de laurel.
5. Añadimos las alitas y el vasito de vino blanco y mantenemos a fuego medio hasta que se evapore el alcohol.
6. Agregamos ahora el caldo de pollo y cocinamos y en cuanto arranque a hervir, cocinamos a fuego medio-bajo durante 25 minutos.
7. Podemos acompañar con unas papas fritas

También te gustarán nuestras **alitas de pollo al ajillo:**

Fuente: www.culinaryrecipes.top