Alitas búffalo

Tiempo 1h 15'' **4 Personas**

Alfredo Gonzalez Uboldi
Influencer Calisa

Ingredientes

- 12 alitas de pollo
- 200g de una salsa picante a tu elección (puede ser algo más o algo menos, en función de lo pique la salsa en cuestión y de tu gusto por el picante)
- 100g de manteca
- 1 cucharada y media de guindilla de cayena (pimiento)
- 1 cucharada y media de pimentón o Paprika
- 1 cucharada de ajo en polvo
- 100g de harina
- 1 chorrito de vinagre
- 1 cucharada de maizena (harina fina de maíz)
- Sal y pimienta
- Una pizca de azúcar
- Aceite

Preparación

Paso 01
Utilizando un cuchillo muy afilado, cortamos cada alita por su articulación. La punta, la retiramos.

Paso 02
Una vez cortadas, las introducimos en un bowl. Después salpimentamos y añadimos la harina, una cucharadita de pimentón y otra de la guindilla de cayena o chile. Removemos bien con las manos, para que las alitas se impregnen bien de la mezcla y reservamos en la heladera 1 hora aprox.

Paso 03
Pasado el tiempo, freímos las alitas en abundante aceite por 10 minutos, hasta que estén doradas.

Paso 04
Mientras se cocina, preparamos la salsa buffalo wings. En otra sartén ponemos la manteca y la derretimos a fuego suave. Después añadimos la salsa picante, una pizca de azúcar, el chorrito de vinagre, la cucharadita de ajo en polvo, una cucharadita de pimentón, otra cucharadita de guindilla de cayena o chile y la cucharadita de maizena. Removemos e integramos todos los ingredientes bien y cocinamos a fuego suave unos 10 minutos.

Paso 05
Antes de nada, retiramos las alitas de pollo del aceite y las colocamos sobre papel absorbente, para eliminar el exceso de aceite. Ahora sí, colocamos el pollo en una sartén u otro recipiente y ponemos la salsa encima. Removemos bien y servimos inmediatamente.