

Alitas de pollo con salsa teriyaki hechas con la función AirFry

COOKING
LOVERS TRISA



Consejo del chef

Baña de nuevo tus alitas de pollo con la salsa teriyaki y decora por encima con semillas de sésamo y cebollino picado al gusto. ¡Brutales!

Raciones para 4

200 Salsa de soja
80 ml Vinagre de arroz
120 ml Sake
20 ml Aceite de sésamo
4 Cucharadas de azúcar moreno
10 gr Jengibre fresco
10 gr Harina fina de maíz
Agua
600 gr Alitas de pollo
Sal
Pimienta
Sésamo blanco
Cebollino fresco

- 1 Para la salsa teriyaki: juntar en un cazo la salsa de soja con el vinagre de arroz, el aceite de sésamo, el sake, el azúcar moreno y una rodaja de jengibre.
- 2 Calentar hasta hervir, bajar el fuego y cocinar durante 15 minutos a fuego medio para que se evapore el alcohol del sake y los sabores se integren. Pasado este tiempo, retirar las rodajas de jengibre.
- 3 Diluir la harina de maíz en agua fría, verter al cazo y volver a calentar hasta que la salsa espese sin dejar de remover con una varilla. Reservar.
- 4 Salpimentar las alitas de pollo previamente limpias, pintarlas con la salsa teriyaki sobre la bandeja de horno FryMaster. Hornear con el horno previamente precalentado y la función Airfry a 180 °C durante 15 minutos. Subir a 200 °C , y cocinar durante 5 minutos más.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/alitas-de-pollo-con-salsa-teriyaki-hechas-con-la-funcion-airfry/>

COOKING
LOVERS 