Alitas de pollo con salsa teriyaki hechas con la función AirFry



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 ºC durante 15 minutos. Subir a 200 ºC , 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/