

Alitas de pollo con plátano frito

Ingredientes:

12 alas de pollo
12 pimientos de piquillo
2 plátanos
23 dientes de ajo
1/2 vaso de aceite de oliva virgen
sal

Preparación:

Para nuestras alitas de pollo con plátano frito limpiaremos bien las alitas de pollo y las cortaremos por la mitad.

Se retira la piel de la parte que parece un muslito, con un cuchillo suelta la carne de la punta del hueso y con ayuda de las manos, separa la carne dejando el hueso limpio, pero unido por un extremo.

Sazonar las alitas.

En un mortero machaca los ajos, añade un poco de aceite con ayuda de un pincel y colocalas en una bandeja de horno.

Calentamos en el horno durante 10 minutos a 220 C°.

Retira del horno y mete dentro de cada pimiento la parte del pollo deshuesada dejando el hueso fuera.

Introduce nuevamente en el horno durante 5 minutos mas.

Se pelan los plátanos, se cortan en rodajas, se pasan por harina y huevo y se frien.

Sirve alrededor de una fuente alternando trozos con pimiento y sin pimiento.

En el centro coloca los plátanos fritos y decora con perejil.

Ya tenemos las alitas de pollo con plátano frito listas.