

Tapa de alitas de pollo con ajo y limón

Nada nos hace más felices que disfrutar de un tazón de [alitas de pollo](#) calientes, llenas de sabor a ajo y limón. Creemos que saben mejor cuando están recién hechas y bien calientes, incluso si eso significa comerlas con cuidado para no quemarse.

Si prefieres evitar la fritura, no te preocupes, aquí te ofrecemos dos versiones de la receta para que elijas la que más se adapte a tu gusto.

Ingredientes para 4 personas

Versión 1

125 ml de aceite de oliva
1 kg de alitas de pollo (unas 12–16)
[Sal Maldon](#) y pimienta negra recién molida
2 cucharadas de copos de chile rojo seco
4 dientes de ajo, finamente picados
Un buen puñado de perejil fresco de hoja plana, picado
Zumo de 1 limón

Versión 2

Los últimos 6 ingredientes anteriores, más:

1 litro de aceite para freír
100 g de harina especial para freír

Elaboración de la versión 1

Calienta el aceite en una sartén grande de fondo pesado hasta que esté caliente. Añade las alitas de pollo, sazóna bien con

sal y pimienta, y cocina hasta que estén doradas y crujientes. Cuando las alitas estén casi listas, añade los copos de chile, el ajo y el perejil, y cocina 1 minuto más. Agrega el zumo de limón, retira del fuego y mezcla bien.

Para los valientes, este plato se disfruta más cuando aún está lo suficientemente caliente como para quemar los dedos.

Elaboración de la versión 2

Calienta el aceite para freír a 180°C en una sartén grande o una freidora.

Espolvorea las alitas con la harina especial y fríelas durante 10 minutos, hasta que estén bien cocidas y doradas.

Retíralas, escúrrelas sobre papel de cocina y sazónala con sal y pimienta.

En un bol mezcla los copos de chile, el ajo, el perejil y el zumo de limón. Añade las alitas de pollo y remueve bien. Sirve inmediatamente.