

Alitas de pollo



Realizá esta receta con la Freidora sin aceite Peabody SmartChef.

- 500 gr de alitas de pollo.
- 1 cucharita extracto de tomate.
- 10 ml vinagre.
- 15 gr de azúcar.
- 1 diente de ajo machacado.
- 1 pizca pimentón dulce.
- 1 pizca de fenogreco molido.
- Sal a gusto.
- 2 cdas. de dust rub.

Marinar las alitas con los condimentos, esparcir en la bandeja de cocción y cocinar con programa de pollo (25 min-180grados).

Para cuatro porciones.

[Ver nuestra línea de Freidoras](#)

[Volver a Recetas](#)