



Buffalo wings: nuestras alitas de pollo picantes

con patatas, salsa de yogur y cebollino y pepino

Preparación en 15'

Preparation time : 35 min.



Patata



Alitas de pollo



Pimentón



Tomillo seco



Cebollino



Sriracha



Yogur



Pepino



Sal y pimienta



Aceite de oliva



Ajo



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/es-ES/recipes/buffalo-wings-nuestras-alitas-de-pollo-picantes-94>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Bandeja de horno con papel de horno, Bol, Bol pequeño

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Patata (gramo(s))	400	800	1200
Alitas de pollo (unidad(es))	12	24	36
Pimentón ahumado (sobre(s))	1	2	3
Tomillo seco (sobre(s))	1	2	3
Cebollino (unidad(es))	½	1	1½
Sriracha (sobre(s))	1	2	3
Yogur (unidad(es))	1	2	3
Pepino (unidad(es))	1	2	3
Sal y pimienta (pizca(s))	1	2	3
Aceite de oliva (cucharada(s))	3	6	9
Ajo (unidad(es))	1	2	3

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Valor energético (kJ)	2685 kJ
Valor energético (kcal)	642 kcal
Grasas	33 g
de las cuales saturadas	7.4 g
Carbohidratos	44.7 g
de los cuales azúcares	9.1 g
Fibra	1.8 g
Proteínas	57.8 g
Sodio	1.58 mg

Allergens

Leche

Always check the product labels for allergen information.



3, 2, 1, ¡a cocinar!

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta!

- Precalienta el horno a 220°C.
- Corta las **patatas** en gajos de 1-2 cm de grosor y colócalos en un lado de una bandeja de horno con papel de horno.
- Adereza con un chorrito de **aceite, sal y pimienta**.



Añade la salsa

- Pica el **cebollino**.
- Cuando hayan pasado 20 min, retira el **ajo** del horno.
- Agrega sobre las **alitas** la **salsa sriracha** y mezcla. Hornea 5 min más, hasta que queden doradas.
- Coloca la pulpa del **ajo** asado en un bol y aplasta con un tenedor.
- Añade al bol el **yogur**, el **cebollino**, un chorrito de **aceite, sal y pimienta**. Remueve.
- Retira los extremos del **pepino** y córtalo en bastones de 1 cm de grosor.



¡Esto se calienta!

- En un bol grande, agrega las **alitas de pollo** y adereza con el **pimentón**, el **tomillo**, un chorrito de **aceite, sal y pimienta**. Mezcla.
- Coloca las **alitas** en el otro lado de la bandeja de horno y añade el ajo sin pelar.
- Hornea a media altura 20 min o hasta que las **alitas** y las **patatas** estén doradas y tiernas. Da la vuelta a ambas a mitad de cocción.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



¡A la mesa!

- Cuando las **alitas de pollo** y las **patatas** estén listas, sírvelas en platos.
- Añade la **salsa de yogur** al plato al gusto y sirve el **pepino** a un lado.
- Dipea las **alitas** y el **pepino** en la **salsa** al gusto.

Enjoy your meal!