

Ingredientes

Alitas de pollo: 500 g

Vino de arroz: 50 ml

Salsa de ostras: 3 eda

Sal

Aceite de girasol

, , , , , , , , , ,

Maicena: 1 eda

Salsa de soja: 1 eda

Ajo en polvo: 1/2 eda

Pimienta

Instrucciones

- Mezclar las alitas con la maicena y sal
- Freír las alitas en el aceite (4 min por un lado, dar la vuelta y dejar otros 4 min las gruesas y 2 min las finas)
- Retirar las alitas a un bol con papel y quitar el aceite de la sartén
- Echar el vino de arroz (esto es para bajar la temperatura de la sartén)
- Añadir la salsa de soja, salsa de ostras, ajo en polvo y abundante pimienta negra y cocinar 1 min
- Devolver las alitas a la sartén para recoger toda la salsa