



Dificultad:
Baja



Porciones:
4



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	312 Kcal
Proteínas:	30.5 g
Grasa Total:	13.2 g
Colesterol:	0.0 mg
H. de Carbono:	147.0 g
Fibra Dietética:	15.50 g
Sodio:	427 mg

ALITAS DE POLLO CRISPY

Ingredientes

- 1 Huevo batido
- 1 Bandeja de tutitos de alas de pollo (800 g)
- 1 Sobre de base para pollo crispy MAGGI®
- 1½ Cda. mantequilla para untar la budinera (20 g aprox.)

Preparación

- 1.- Bate el huevo en un bowl a medio espumoso y agrega al mismo bowl los tutitos de pollo, remueve para impregnar bien con el huevo y queden bien humedecidos.
- 2.- Luego pasa cada uno ellos por la base para pollo crispy MAGGI® con el cuidado que quede bien adherida. Déjalos sobre una lata para horno.
- 3.- Coloca un trocito pequeño de mantequilla sobre cada uno de ellos y lleva a horno alto de 180°C a 200°C durante 35 min. aproximadamente hasta cocerlos completamente y dorarlos. Una vez listos retíralos del horno y sírvelos de inmediato.

Sugerencia

Puedes servirlos como snack acompañados con salsa barbecue.

