Experiencia Tex-mex: alitas de pollo aderezadas

con mazorca de maíz asada con limón y queso y tomate

32

Picante • Cocíname primero

- Limón
- Chili seco en escamas
- Comino en polvo
- Pimentón
- Alitas de pollo
- Maíz precocido
- Tomate
- Queso crema
- Tajín

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, ajo, orégano, vinagre.

Cocinando: 10 mins
Listo en: 35 mins

La cocina Tex-Mex nació en la frontera entre Texas y México, fruto del encuentro entre la tradición culinaria mexicana y los ingredientes y gustos estadounidenses. Sus platos, como nachos, fajitas o chili con carne, son la prueba de que las mezclas culturales pueden ser tan sabrosas como sorprendentes.

Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides lavarte las manos!

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, bol, bol grande, rallador fino.

Ingredientes

	2P	4P	6P
Limón*	1 ud	2 uds	3 uds
Chili seco en escamas	1 ud	2 uds	3 uds
Comino en polvo	1 ud	2 uds	3 uds
Pimentón **9)**	1 ud	2 uds	3 uds
Alitas de pollo*	1 ud	2 uds	3 uds
Maíz precocido*	1 ud	2 uds	3 uds
Tomate*	2 uds	4 uds	6 uds
Queso crema* **7)**	4 uds	8 uds	12 uds
Tajín	1 ud	2 uds	3 uds
Ajo	1 ud	2 uds	3 uds
Orégano	1 cdta	2 cdta	3 cdta
Vinagre	1 cdta	2 cdta	3 cdta
Orégano para el aderezo	1 cdta	2 cdta	3 cdta

**Conservar en la nevera*

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	**690 g**	**100 g**
Valor energético (kJ/kcal)	3232/ 773	468/ 112
Grasas (g)	44,9	6,5
de las cuales saturadas (g)	14,1	2,0
Carbohidratos (g)	57,8	8,4
de los cuales azúcares (g)	14,9	2,2
Proteínas (g)	62,7	9,1
Sal (g)	2,2	0,3

Alérgenos

7) Leche **9)** Mostaza.

Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.

¡Recíclame!

MIXTO
Papel procedente de fuentes responsables
FSC® NC-COC-015005
www.fsc.org

Por favor, recicla nuestros envases

RECICLA

RECICLA

1

Dale color a las alitas

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

- Precalienta el horno a 220ºC.
- Pela y ralla el **ajo**.
- Ralla la piel del **limón** y córtalo en gajos.
- En un bol grande, mezcla el **chili en escamas**, el **comino**, el **pimentón**, el **orégano**, el **ajo**, un chorrito de **aceite**, un chorrito de zumo de **limón**, **sal** y **pimienta**.
- Añade las **alitas de pollo** al bol con el aderezo y mezcla bien.

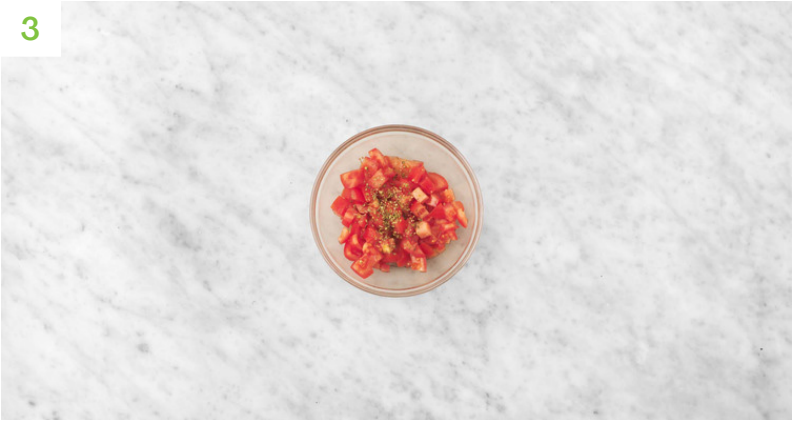
2

¡Esto se calienta!

- Extiende las **alitas de pollo** en una bandeja de horno con papel de horno, dejando libre un hueco para el **maíz**.
- Añade las **mazorcas de maíz** en la bandeja de horno y adereza con un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta**.
- Hornea todo junto a media altura 25 min. Remueve a mitad de cocción.

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

3



Dale vida al tomate

- En un bol, mezcla con varillas el **vinagre**, el **orégano para aderezar**, un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta**.
- Corta el **tomate** en dados de 2 cm.
- Añade el **tomate** al bol y mezcla bien.

4

¡A la mesa!

- Cubre las **mazorcas de maíz** con el **queso crema** y añade ralladura de **limón** y **tajín** por encima.
- Sive las **alitas de pollo** a un lado de los platos.
- Acompaña con las **mazorcas de maíz** y el **tomate** aderezado.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!
Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.