

### Alitas de pollo crujientes y cremosas

**Porciones:** 4

**Ingredientes:**

½ kg Alitas de pollo, sin puntas

**Para las crujientes:**

½ tza Harina  
3 pzas Huevo  
1 tza Pan molido  
¼ tza Queso parmesano, molido o rallado  
1 cda Perejil, finamente picado

**Para el dip:**

½ tza Mayonesa  
½ tza Crema  
3 pzas Chiles cuaresmeños, asados y desvenados

c/s Sal y pimienta

c/s Aceite

**Procedimiento:**

1. **Para las alitas**, salpimentar las alitas.
2. Mezclar pan molido, perejil y queso parmesano.
3. Pasar las alitas por harina, huevo y pan molido. Presionar para fijar el empanizado.
4. Calentar aceite suficiente y freír. Escurrir en papel absorbente.
5. **Para el dip**, licuar todos los ingredientes y salpimentar.
6. **Para el montaje**, servir las alitas, acompañar con el dip y, si se desea, varitas de apio.