



ALITAS CON ZANAHORIA, JÍCAMA Y NARANJA.



Nivel:
Fácil

Tiempo:
 **20 Min**

Porciones:
4 Porciones

¿Qué necesitas?

- 16 Piezas de alitas picositas Bachoco®
- 2 Tazas de aceite para freír
- 1/2 Taza de zanahoria rallada
- 1/2 Taza de jícama rallada
- 1/2 Taza de naranja en gajos sin cáscara
- 1/4 Taza de jugo de limón
- Chile piquín y sal al gusto



1. Fríe las alitas en el aceite caliente por unos minutos.
2. Mezcla la zanahoria, la jícama, la naranja, el chile y el jugo de limón.
3. Sirve las alitas sobre la mezcla anterior y dale un toque diferente a tus antojos.

¡A comer!



Bachoco

