

Alitas de pollo con salsa marinada

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para la marinada (2 personas)

- 4 alitas
- c/s sal
- 2 gr. pimentón dulce
- 1 gr. comino molido
- c/s azúcar

Ingredientes para la salsa

- 150 gr tomate pelado lata
- 1/4 cebolla
- 1/2 ajo
- 5 gr jengibre
- 1 chorro whisky
- 4 gotas de tabasco
- 1/2 rama canela
- 10 gr salsa Perrins
- 15 gr salsa barbacoa
- 50 gr tomate Solís
- 1/2 cebolla encurtida

/ Preparación

Elaboración alitas

- Mezclar todos los sólidos e impregnarlos con las alitas.



- Dejar marinar 2 horas.



- Sacar de la marinada y quitar los excesos.
- Introducir las en aceite de manera que queden cubiertas.



- Meter en el horno y cocinarlas a 100° durante hora y media.
- Una vez cocidas, escurrir el aceite y deshuesar. Reservar.



Elaboración salsa

- Sofreír los ajos laminados en el aceite de oliva.
- Añadir el jengibre y la cebolla en juliana, dejar cocinar a fuego suave hasta que coja color.
- Añadir el whisky y dejarlo reducir.
- Agregar el tomate pelado, la salsa de tomate Solís y cocinar 2 horas a fuego lento.
- Añadir los aromáticos al gusto y la salsa barbacoa.
- Pasar por el pasapuré. Reservar.

Emplatado

- Partir la cebolla encurtida y sacar las lascas.
- Sopletearlas para que queden con un punto.
- Marcar las alitas por los dos lados de manera que queden crujientes.
- Colocarlas en un plato, sobre ellas las lascas de cebolla.
- Servir la salsa en un bol pequeño.

