

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:15
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/alitas-de-pollo-con-salsa-barbacoa.html>

Alitas de pollo con salsa barbacoa

INGREDIENTES

- un kilo de alitas de pollo
- aceite de oliva
- de 6 a 8 cucharadas de salsa barbacoa

Para la salsa barbacoa

- una cebolla mediana
- 200 gramos de azúcar moreno
- un diente de ajo
- 1 cucharadita de sal
- 100 gramos de Ketchup
- 3 cucharadas de vinagre de vino
- 1 cucharada de mostaza tipo Dijón
- unas gotas de salsa Worcestershire
- pimienta negra recién molida

PREPARACIÓN

Lavar las alitas, secarlas con papel de cocina y cortar las puntas.

Forrar una bandeja de horno con papel de aluminio y untarlo con aceite de oliva.

Colocar las alitas sobre la bandeja, no hace falta que estén muy separadas.

Meter al horno a unos 200° durante 15 minutos. Abrir el horno y untar las alitas con salsa barbacoa utilizando un pincel o brochita.

Volver a meter al horno otros 20 minutos, dando la vuelta a las alitas de vez en cuando y untándolas de nuevo con la salsa.
Comer bien calientes acompañadas con una ensalada y baguette o con patatas fritas.

Para la salsa:

Pelar el diente de ajo y cortar la cebolla en trocitos muy pequeños. Echar todos los ingredientes excepto los dos últimos, en un cazo preferentemente de los antiguos, con el fondo pesado.

Dejar que cueza a fuego mínimo y removiendo frecuentemente con una cuchara de palo durante 15 minutos para que espese.

Añadir la salsa Worcestershire y pimienta negra recién molida.