



Alitas de pollo en salsa agridulce



Fácil



60 minutos



4 porciones

Ingredientes

| | |
|-------------|---|
| 2 taza | cebada perla cocida |
| 8 | alitas de pollo |
| ¼ taza | soya |
| 2 | dientes de ajo finamente picados |
| 1 cucharada | aceite |
| ½ taza | Arándanos Deshidratados de Estados Unidos |
| ½ taza | Jalea de Arándano de Estados Unidos |
| ¼ taza | semillas de cilantro |
| 1 taza | Jugo de Arándano de Estados Unidos |
| 2 | chiles de árbol picados |



Preparación

Fría el ajo y las semillas de cilantro en el aceite hasta que estén dorados; agregue todos los ingredientes restantes y deje cocer a fuego bajo por 10 minutos. Licúe la mezcla.

Estire las alitas de pollo y atraviéselas en palillos de bambú, barnice con la mezcla generosamente. Colóquelas sobre una rejilla con una charola debajo; rostice a 180°C por 10 minutos; retire, vuelva a barnizar con la mezcla, regrese al horno por 10 minutos más; barnice una vez más y regrese al horno pero suba la temperatura a 210°C para dorar la piel.