Alitas con Salsa BBQ de Tomate de Árbol



Ingredientes

Alitas o Colombinas de Pollo

Sal: c/n A gusto
Ajo en polvo: 1 Cucharadita
Muslitos de pollo o alitas: 1 bandeja
Paprika: 1 Cucharadita
Pimienta de cayena (opcional): 1 cucharadita.
Aceite para freir: c/n A gusto
Harina de trigo: 2 Tazas
Orégano seco: 1 Cucharadita
Pimienta: 1 Cucharadita

Salsa BBQ

Tomates de árbol: 4 Unidades
Caldo de verduras o agua: 1/2 Taza
Comino en polvo: 1 cucharadita.
Sal y Pimienta: c/n A gusto
Jugo de Naranja: 1/2 unidad
Salsa negra: 1 Cucharada
Taza de azúcar morena: 1/4 Taza
Cebolla cabezona en trozos: 1/2 unidad
Diente de ajo finamente picado: 1 unidad
Jengibre pelado: 2 cm
Laurel: 1 Hoja
Salsa de tomate: 1 Taza
Vinagre de manzana(o al gusto): 2 Cucharadas

Preparación de la Receta

La Salsa

- Hacer los tomates con piel y la *cebolla* en trozos en una sartén caliente.
- Darle vueltas hasta que doren y comiencen a quemarse por todos sus lados.
- Luego, retírelos del fuego y déjelos reposar
- No olvide quitarle la piel y tallo al **tomate**.

- Licúe muy bien los tomates, la *cebolla*, la salsa de *tomate*, el trozo de *jengibre*, el *vinagre* y el caldo.
- Cuele la mezcla y llévela a una olla con el resto de los ingredientes
- Cocine durante 30 minutos a fuego bajo, revolviendo ocasionalmente.
- Si desea que quede más líquida puede agregar agua o caldo
- Verifique la sazón.

Las Alitas

- Lavarlas y secarlas bien con papel absorbente
- *Condimentar* con sal
- Mezclar la *harina* con todos los ingredientes.
- Luego, pase cada presa por la mezcla de *harina* y sacúdala en un colador para eliminar el exceso de *harina*.
- Ya listas, póngalas a freír por tandas en aceite caliente y escúrralas en papel absorbente.
- Sirva calientes con la salsa.
- La salsa se puede almacenar en un frasco de vidrio y mantener en refrigeración
- Servir al clima o caliente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/alitas-con-salsa-bbq-de-tomate-de-arbol