



ALITAS DE POLLO EN TRES SALSAS.



Nivel:
Medio

Tiempo:
 **25 Min**

Porciones:
4 Porciones

¿Qué necesitas?

- 8 Piezas de alitas de pollo naturales Bachoco®
- 2 Cucharadas de caldo de pollo de origen natural Bachoco®
- 4 Tazas de agua
- 1/2 Pieza de cebolla
- 2 Ramas de cilantro
- 1 Diente de ajo
- 1/2 Cucharada de salsa de habanero verde
- 2 Cucharadas de mayonesa
- 1/2 Cucharada de ajonjolí tostado
- 2 Cucharadas de catsup
- 1/2 Cucharada de salsa inglesa
- 1 Cucharada de salsa de mango picante
- 1/4 Taza de fécula de maíz
- 2 Tazas de aceite para freír
- 1 Pieza de apio



1. Hierva las alitas en agua con el caldo de pollo en polvo por 10 minutos.
2. Mezcla la salsa de habanero con mayonesa, la catsup con la salsa inglesa y el ajonjolí. Reserva las mezclas y deja aparte la salsa de mango picante.
3. Cubre las alitas cocidas con la fécula de maíz.
4. Fríelas en aceite caliente y sírvelas con las tres salsas y el apio.

¡A disfrutar!

Bachoco