

Alitas de pollo en salsa de mango y tamarindo

Receta de Ingrid Hoffmann

Sirve para 4 a 8 personas

Ingredientes:

2 mangos grandes, pelados, y cortados en trozos grande

1/3 de taza de azúcar moreno

2 cdtas. de salsa inglesa

4 cdtas. de pasta de tamarindo (no pulpa de tamarindo)

1 cda. de aceite vegetal

½ cda de pimienta roja en polvo

2 dientes de ajo cortados en trozos grandes

2 libras de alitas de pollo (las puntas cortadas) o de muslos de pollo, enjuagados y secos

Sal y pimienta fresca molida

1 cda. de aceite de canola o aceite vegetal para engrasar la parrilla de hornear

1. Limpia toda el área. Lava tus manos y limpia las superficies frecuentemente. Usa diferentes tablas de cortar durante la preparación, una para las carnes crudas y otra para las frutas, los vegetales y los condimentos.
2. Echa los trozos de mango, el azúcar moreno, la salsa inglesa, la pasta de tamarindo, el aceite, la pimienta y el ajo en el tazón de la licuadora y haz un puré suave.
3. Coloca las alitas de pollo en un tazón grande y sazona con sal y pimienta. Agrega sólo la salsa suficiente como para cubrir las alas (alrededor de ½ taza, reserva el resto), y revuelve para que se impregnen bien. Cubre el pollo con papel plástico y refrigera de 30 minutos a 1 hora.
4. Precalienta el horno a 400 °F. Forra una plancha de hornear con borde con papel aluminio y engrasa el papel con el aceite. Saca las alitas de pollo de la salsa, dejando escurrir el exceso en el mismo tazón. Coloca las alitas en la plancha de hornear y hornea durante 30 minutos. Entonces, ajusta la parrilla de forma que esté a 6 pulgadas de la fuente de calor, calienta el asador a nivel alto y asa las alitas durante 3 a 5 minutos o hasta que la salsa empiece a chisporrotear y que la temperatura interna del pollo alcance 165 °F, al medir con un termómetro para alimentos. Mantén los hot dogs calientes (a 140 °F o más), usando una fuente de calor como el horno, u hornos y bandejas calentadores.
5. Mientras se hornean las alitas, pon la salsa reservada en una cacerola pequeña y deja que hierva. Reduce el fuego a mediano-bajo y deja hervir a fuego lento hasta que tenga consistencia de sirope, entre 5 a 10 minutos. Sirve las alitas calientes con la salsa de mango y tamarindo para remojar.
6. Divide las sobras de comida en porciones pequeñas y refrigera dentro de 2 horas. Usa las sobras almacenadas en el refrigerador, dentro de 3 a 4 días.