

Alitas de pollo picantes

SERVES: 8

PREPARATION TIME: 20 minutos

COOKING TIME: 2 horas

Ingredients

- 14,5 kg de alitas de pollo
- 3/4 de taza de maicena
- 8 tazas de salsa de soja
- 2 tazas de agua
- 1/2 a 2 tazas de Filippo Berio Balsamic Chilli Glaze
- 8 cucharadas de jengibre molido
- 2 dientes de ajo, picados
- 2 copas de aceite de oliva Filippo Berio Mild & Light

Method

1. Precalentamos el horno a 190° y untamos dos bandejas de horno grandes con aceite. Dividimos las alitas entre las bandejas y horneamos durante 40-50 minutos o hasta que los jugos salgan de un color claro.
2. Mientras tanto, mezclamos la maicena, la salsa de soja y el agua en una cacerola hasta que obtengamos una textura suave. Incorporamos el glaseado de guindilla, el jengibre y el ajo y lo ponemos a hervir. Cocinamos y removemos durante 2 minutos o hasta que la salsa haya espesado. A continuación, la retiramos del fuego e incorporamos el aceite.
3. Escurrimos las alitas, las cubrimos de salsa y removemos hasta que queden cubiertas uniformemente. Horneamos durante 45-55 minutos y vamos removiendo de vez en cuando hasta que estén ligeramente

glaseadas y calientes.