



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.