ALITAS A LA BBQ

Ingredientes:

Para la salsa:

- ½ barra de mantequilla (45 gr)
- 1 taza de salsa cátsup (250 ml)
- 1 taza de mermelada de chabacano (250 ml)
- ¼ de taza de salsa Inglesa (65 ml)
- ¼ de taza de vinagre de manzana (65 ml)
- 1 limón, sólo el jugo
- ¼ de taza de jugo de piña (65 ml)
- 4 cucharadas de azúcar morena
- ¼ de cucharadita de orégano
- ¼ de cucharadita de tomillo
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de pimienta negra
- 1 cucharadita de mostaza
- Sal y pimienta, al gusto
- 8 alitas de pollo, cocidas (puedes cortarlas o dejarlas completas)
- Harina la necesaria
- Aceite para freír

Procedimiento:

1. En una cacerola calienta la mantequilla, agrega todos los ingredientes de la salsa, cocina sin dejar de mover hasta que espese ligeramente.
2. Pasa las alitas por la harina, en una cacerola calienta el aceite y fríe las alitas hasta que doren perfectamente. Escúrrelas en pape absorbente.
3. Baña las alitas con la salsa y ofrece.

Tiempo de preparación:	30 minutos	1 / 2
Grado de dificultad:	Fácil	
Porciones:	4	