



## ALITAS ADOBADAS

### Ingredientes:

- ¼ de barra de achiote
- 1 taza de jugo de naranja (250 ml)
- ¼ de taza de vinagre de manzana (65 ml)
- 6 chiles guajillo, sin semillas y remojados en agua caliente
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- 10 piezas de alas de pollo
- 4 cucharadas de aceite

**Horno precalentado a 180°C**

### Procedimiento:

1. Licúa el achiote con el jugo de naranja, el vinagre de manzana, los chiles guajillos y el consomé de pollo hasta integrar por completo.
2. Coloca las alas de pollo en un recipiente, vierte lo que licuaste y marina durante 2 horas, en una sartén caliente el aceite, fríe las alas por ambos lados hasta que doren ligeramente. Retira del fuego y hornea durante 20 minutos o hasta que estén bien cocidas.
3. Sirve y ofrece.

<b>Tiempo de preparación:</b>	20 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	25 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	4