

Raciones para 2

8 Alitas de pollo enteras

120 gr Miel

60 ml Vinagre de manzana

30 ml Salsa de soja

1 **cdita** Sriracha

Colorante negro

Sal

Pimienta

150 gr Salsa de tomate

20 gr Azúcar moreno

10 ml Vinagre

1 **cdita** Chile en polvo

1 **pizca** Orégano

- 1 En un bol, mezclar la miel con el vinagre, la salsa de soja, la sriracha, el colorante, sal y pimienta. Reservar.
- 2 Romper las uniones de las alitas para evitar que se encojan y doblen durante la cocción. Después, ponerlas en un recipiente alargado, cubrir con el marinado anterior y dejar reposar durante al menos 30 minutos.
- 3 Mientras, preparar la salsa. Hacer una cruz a la base de los tomates, colocarlos en un plato o bol, tapar con film y escaldar al microondas durante 2 minutos a máxima potencia. Una vez escaldados, retirar el film con mucho cuidado y dejar atemperar.
- 4 Pelar los tomates y triturarlos con aceite de oliva, sal, pimienta, y un poco de colorante rojo. Dejar reducir en una olla a fuego medio-bajo mientras se cocinan las alitas.
- 5 Colocar las alitas con la piel hacia abajo sobre la bandeja perforada del horno Airfry, pincelar ligeramente con el marinado y hornear a 200 °C durante 15-20 minutos en modo Airfry.
- 6 Darles la vuelta, volver a pincelar con la marinada y hornear de nuevo durante otros 25 minutos a la misma temperatura. Ir untando marinado cada 5 minutos para que el pollo tenga un sabor y un color más intensos.
- 7 Servir junto a la salsa simulando manchas de sangre.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/bat-wings/>

COOKING
LOVERS 