# Bat wings

## 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 ºC 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/