



## Alitas con salsa de piña y chipotle

**Categoría: Plato Fuerte**

¿Antojo de alitas? Prepáralas en casa con esta deliciosa receta



Preparación  
**40 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 5 pzas de Chipotle Adobado La Costeña®
- 1/2 taza de Vinagre Blanco de Alcohol de Caña La Costeña®
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 15 pzas de Alitas de pollo naturales
- 2 pzas de Piña en Almíbar La Costeña®
- 300 mls de Agua
- 60 mls de Almíbar de Piña La Costeña®
- 2 cdas de Fécula de Maíz
- 2 cdas de Azúcar
- 1 taza de Zanahoria en bastones
- 1 taza de Pepino en bastones
- 1 taza de Apio en bastones
- 1/2 taza de Frijoles Bayos Refritos La Costeña®
- Totopos La Costeña® al gusto



### Preparación

1. Picar finamente 3 piezas de chipotle. En un tazón agregar los chipotles, el vinagre y sazonar con sal y pimienta al gusto. Mezclar hasta incorporar.
2. Agregar las alitas a la mezcla anterior e incorporarlas. Colocar las alitas en una charola para horno y hornear a 180°C por 12min.
3. Licuar la piña en almíbar con 1 taza de agua y las 2 piezas de chipotles restantes, verter la salsa en una olla y calentar a fuego medio hasta llegar al primer hervor.
4. Agregar ¼ de taza de agua a la fécula y diluir, incorporarla a la salsa, añadir el azúcar y sazonar con sal y pimienta, hervir hasta espesar.
5. Montar en un plato los bastones de zanahoria, pepino y apio, servir las alitas y bañar con la salsa de piña y chipotle.
6. Acompañar con frijoles bayos refritos y totopos al gusto.