

Alitas de pollo doradas en salsa picante

Ingredientes:

- 12 alitas (muslo de ala de pollo).
- Sal, pimienta, pimentón en polvo.
- 1 rama de cebolla larga.
- 1 diente de ajo.
- 1 tomate, pelado y picado.
- 4 cucharadas de La Fina.
- Salsa de ají, al gusto.

Preparación:

Sazona cada pieza de pollo generosamente con sal, pimienta y polvo de pimentón o páprika. Tapa y reserva en la nevera durante al menos media hora o hasta con 24 horas de anticipación a servir el plato.

Una hora antes de servir, derrite La Fina en una sartén de aproximadamente 25 cm de diámetro. Cuando la margarina esté derretida y burbujeante, añade las piezas de pollo y déjalas dorar, por un lado. Dóralas por el otro lado y pásalas de la sartén a un plato, mientras que continúa con la receta.

No laves la sartén y regrésalo al fuego. A la grasa que quedó en la sartén, añade la cebolla larga picada y saltea de tres a cinco minutos antes de añadir el ajo. Continúa cocinando tres a cinco minutos más, pero no permitas que el ajo se dore. Agrega entonces el tomate y sigue cocinando hasta que la salsa tome consistencia. Sazonar con sal y añade ají preparado al gusto.

Cinco minutos antes de servir, pon a hervir la salsa y encima

arregla las piezas de pollo. Cuando todo esté muy caliente, pásalo a la mesa de inmediato.