

### Alitas adobadas con aderezo

**Porciones: 4**

**Ingredientes:**

**Para el adobo:**

4 pzas	Chile guajillo, desvenados asados y suavizados
1/4 pza	Cebolla, asada
1 pza	Diente de ajo, asado
1 tza	Jugo de piña
2 cdas	Piloncillo rallado o miel
1 pizca	Clavo en polvo
1/4 tza	Salsa cátsup
1 cda	Aceite
1 cda	Fécula de maíz
c/s	Sal y pimienta
750 g	Alitas de pollo, limpias, en mitades

**Para el aderezo:**

100 g	Queso Cotija
1/2 tza	Crema ácida
1/4 tza	Leche
2 cdas	Epazote picado
c/s	Sal y pimienta

**Procedimiento:**

1. **Para el adobo**, licuar todos los ingredientes, excepto la fécula. Salpimentar y colar.
2. Verter el adobo sobre las alitas de pollo, mezclar. Tapar y refrigerar durante 30 minutos.
3. Colar las alitas y reservar el líquido. Sofreír la marinada en un cazo con aceite caliente, agregar la fécula diluida en agua y cocinar a fuego medio. Rectificar sazón.
4. En un sartén con aceite caliente, sellar las alitas por ambos lados. Verter la marinada y tapar, cocinar a fuego bajo hasta que las alitas estén cocidas.
5. **Para el aderezo**, licuar todos los ingredientes y salpimentar.
6. **Para el montaje**, servir las alitas calientes y acompañar con el aderezo.