

Tipo de platillo: Plato fuerte

Alitas de chile de árbol y miel con aderezo de aguacate y pápalo quelite

Porciones: 4

Ingredientes:

16 pzas	Alas de pollo, limpias
½ tza	Fécula de maíz
2 tzas	Harina
2 pzas	Diente de ajo, finamente picado
2 pzas	Chile de árbol, troceado
1 tza	Miel
¼ tza	Jugo de limón

Para el aderezo:

1 pza	Aguacate, la pulpa
½ tza	Crema ácida
½ tza	Hojas de pápalo quelite
½ tza	Queso canasto, rallado
c/s	Aceite, sal y pimienta

Procedimiento:

- **Para las alitas**, en una bolsa colocar harina y fécula de maíz, añadir alas de pollo, previamente salpimentado. Cerrar bolsa y agitar hasta cubrir perfectamente. Freír en suficiente aceite caliente hasta dorar y cocer pollo. Sacar y escurrir en suficiente aceite caliente.
- En un sartén con aceite caliente sofreír ajo y chile de árbol. Verter miel y jugo de limón, incorporar. Enseguida añadir alitas y glasear perfectamente.
- **Para el aderezo**, colocar en la licuadora aguacate, crema, pápalo y queso procesar hasta obtener una salsa lisa y homogénea. Rectificar sazón.
- **Para el montaje**, servir alitas calientes y acompañar con aderezo de aguacate, al gusto.