



ALITAS DE POLLO ADOBADAS



Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 10 a 15 minutos

Rinde: 3 a 5 porciones

- 3 libras (1.3 kg) de alitas de pollo o drumettes (la parte más carnosa de las alitas)
- 3 latas de 7 onzas (200 g) de Casa Fiesta Chipotle Peppers in Adobo Sauce
- 1 cebolla blanca mediana picada
- 1 manojo de cilantro picado
- ¼ de taza de comino
- 2 tazas de agua

Lave las alitas de pollo con agua del grifo y séquelas. En una bolsa grande de plástico, coloque las cebollas, los cominos, el cilantro y el agua. A continuación, en la bolsa de plástico coloque el adobo de los chiles chipotles. Revuelva bien. Si lo desea, guarde los chiles para otro momento. Coloque las alitas de pollo o las drumettes en una bolsa de plástico, ciérrela y refrigérelas dejándolas marinar al menos 4-6 horas, de preferencia toda la noche. Áselas a la parrilla o frías hasta que los jugos luzcan claros o la temperatura interna llegue a los 165 °F (73 °C).

