

# Alitas de pollo a la mandarina

★ ★ ★ FÁCIL

🕒 40 MIN.

🍴 4 RACIONES



## INGREDIENTES

- 1 kg de alitas de pollo, limpias y secas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 150 ml de jugo de mandarina [aproximadamente 3-4 mandarinas frescas]
- Ralladura de 1 mandarina
- 2 cucharadas de miel
- 1 cucharada de salsa de soja
- 1 diente de ajo, finamente picado
- ½ cucharadita de jengibre fresco rallado
- 1 cucharadita de maicena diluida en 2 cucharadas de agua fría
- Sal y pimienta al gusto

## ACCESORIOS

- Pala de remover



## PREPARACIÓN

1. Sazona las alitas con sal y pimienta al gusto.
2. En la CookEasy, añade 2 cucharadas de aceite de oliva y deja que se caliente a 120 °C durante 2 minutos a velocidad 2.
3. Coloca las alitas en el bol y dóralas durante unos 10 min a 120 °C y velocidad 2.
4. Mientras las alitas se doran, prepara la salsa de mandarina. En un bol pequeño, mezcla el jugo y la ralladura de mandarina, la miel, la salsa de soja, el ajo y el jengibre.
5. Una vez que las alitas estén bien doradas, ajusta la temperatura de CookEasy a 90 °C, añade la mezcla de salsa de mandarina y sigue cocinando durante 2 min más.
6. Agrega la maicena diluida en agua a la mezcla y cocina durante unos 5 min a 120 °C y velocidad 3.
7. Prueba la salsa y ajusta el punto de sal o dulzor si es necesario.
8. Retira las alitas y colócalas en un plato grande. Puedes decorar con rodajas de mandarina y un poco de cebollino picado para un toque de color y frescura.

