



Entrada



1hr, 40 min



4 porciones



Alas de pollo con salsa BBQ  
de nectarinas de California  
con chile habanero

**Receta 9**



# Alitas de pollo con salsa BBQ de nectarinas de California con chile habanero

## Ingredientes

- 20 alitas completas (40 ya porcionadas)
- c/s aceite de oliva
- c/s paprika/pimentón
- Sal y pimienta

## Salsa

- 3 nectarinas de California
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- 2 cucharadas de azúcar
- c/s jengibre en polvo
- 3 cucharadas de pasta de tomate
- 1 diente de ajo
- 3 habaneros
- ½ cebolla blanca
- 2 cucharadas de miel de abeja
- 1 taza de agua

## Pasos

- Limpiar las alitas y sazonarlas con sal, pimienta, paprika y un chorrito de aceite de oliva. Pasarlas a una charola con papel aluminio y papel encerado.
- Hornearlas por 35 minutos a 190 grados centígrados.
- Una vez pasados los 35 minutos, sacarlas, voltearlas y volverlas a hornear durante 20-25 minutos a 220 grados centígrados.

## Para la salsa

- En un sartén con aceite de oliva, acitronar la cebolla y el ajo, agregar las nectarinas picadas y el chile habanero picado y cocinar unos minutos, agregar pasta de tomate y cocinarla durante 1 minuto, agregamos vinagre blanco, azúcar, paprika/pimentón, jengibre en polvo y miel de abeja y la dejamos cocinar 2 minutos aproximadamente.
- Licuar y regresarla al sartén a que hierva. Una vez esté lista retirarla y agregársela a las alitas cocinadas.





# Este recetario para ti

Te sabes en el mejor momento de tu vida. En el que quieres hacerlo todo porque puedes ver en la cara de tus hijos, en la expresión de toda tu familia, ese agradecimiento que solo tú sabes reconocer y por el que lo haces todo.

## Chef Karuy Zazueta

Lic. en Gastronomía por la U. Anáhuac y Le Cordon Bleu, con maestría en Administración por el EADA Business School; nos presenta un recetario inspirado en su gran trayectoria. Con experiencia en restaurantes de estrellas Michelin y hoteles internacionales; hoy nos comparte estas 12 recetas hechas especialmente para los Duraznos, Nectarinas y Ciruelas de California.

*"Espero que estas recetas te inspiren tanto como a mí al momento de hacerlas y las disfrutes con las personas que más quieres."*

*Cocinar es mi manera de expresarme en donde también puedo dar felicidad a aquellos con los que comparto mis platillos."*

*@chefkaruyzazueta*

¡Tú sabes! Son sanos y deliciosos, son Duraznos, Nectarinas y Ciruelas de

