

Alitas de pollo crujientes al adobo de tequila

- 900 g de alitas de pollo
- 11 dientes de ajo picados
- el zumo de 2 limas
- el zumo de 1 naranja
- 2 cucharadas de tequila
- 1 cucharada de chile suave molido
- 2 cucharaditas de salsa chipotle o puré de 2 chiles chipotle secos y rehidratados
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 cucharadita de azúcar
- ¼ de cucharadita de pimienta de Jamaica molida
- 1 pizca de canela molida
- 1 pizca de comino molido
- 1 pizca de orégano seco mitades de tomate asado, para servir (opcional)

- 1- Parta las alitas de pollo en dos trozos por la articulación.
- 2- Colóquelas en un recipiente no metálico y mézclelas con el resto de los ingredientes, removiendo bien para que las alitas queden rebozadas. Déjelas macerar toda la noche en el frigorífico o como mínimo 3 horas.
- 3- Ase las alitas sobre el carbón caliente de la barbacoa, hasta que estén doradas y crujientes (unos 15 o 20 minutos); dándoles la vuelta de vez en cuando. Para comprobar si el pollo está hecho, pínchelo con una brocheta en la parte más gruesa: si el jugo sale claro el pollo estará listo. Sirva las alitas acompañadas de mitades de tomate asado, si lo desea.