

#### Ingredientes

30 alitas de pollo  
6 cucharadas de salsa tabasco  
50 gr. de margarina (o aceite de oliva)  
1 cucharada de vinagre de vino blanco  
Una pizca de apio en polvo  
5 o 6 pimientos de cayena  
2 cucharaditas de pimentón picante  
2 de dientes de ajo  
1 cucharadita de pimienta negra  
1 cucharadita de salsa Worcestershire  
2 cucharadas de salsa de jalapeño

#### Preparación

Ponéis todo en una cacerola a fuego lento hasta que se funda la margarina removiendo de vez en cuando.

Cogéis las alitas y les quitáis el extremo, es decir, os quedáis con los dos muslitos del ala.

Las ponéis a freír en una sartén con abundante aceite.

Freír por tandas de 10 o 15. Sacarlas y escurrirlas bien.

Después las ponéis en un recipiente hondo con la salsa, tapáis y agitáis el recipiente a modo de coctelera.

Se pueden comer así pero quedan mejor si las ponéis a gratinar durante 5 minutos al horno.

Se suele servir con apio y zanahoria en palitos para untar con un poco de mayonesa.

#### Datos del Autor

Nombre: Jeremy Williams