



ALITAS ORIENTALES

× *Christian Dutboy*
GRILL AMBASSADOR



NIVEL DE DIFICULTAD



COSTO DE LA PREPARACIÓN



INDICADORES DE PREPARACIÓN



PORCIONES
6 personas



TIEMPO DE PREPARACIÓN
30 minutos

INDICADORES DEL ASADOR



TEMPERATURA

FUEGO MEDIO | INDIRECTO

350°F - 450°F o
176°C - 232°C



TIEMPO DE COCCIÓN
40 minutos

INGREDIENTES

Proteína

- Alitas de pollo, puntas eliminadas

Medidas

24 Piezas

Salsa

- Salsa de soya
- Mirin
- Jengibre fresco finamente picado
- Aceite de ajonjolí tostado
- Salsa teriyaki
- Salsa Sriracha
- Azúcar morena
- Limón amarillo, jugo

1/2 taza
1/4 taza
1 cucharadita

2 cucharadas
2 cucharadas
1 cucharada
1/2 taza
1 pieza

EQUIPO ESPECIAL

- Termómetro de lectura instantanea **6750**
- Brocha de silicón **6319**



PREPARACIÓN



- 1.** Precalentar durante 15 minutos tu asador a fuego medio indirecto (350°F - 450°F o 176°C - 232°C). Limpiar las parrillas de cocción con tu cepillo Weber.
- 2. Salsa:** mezclar en una olla todos los ingredientes. Calentar y dejar reducir hasta que la consistencia sea similar a un jarabe. Dejar enfriar.
- 3.** Colocar las alitas en un recipiente y marinar con la salsa durante 40 minutos. Reservar la mitad de la salsa.
- 4.** Transferir las alitas a fuego indirecto, con la piel hacia arriba, cocinar durante 20 minutos. Barnizarlas con la salsa restante y asar durante 20 - 25 minutos más.
- 5.** Revisar la temperatura interna de cocción con ayuda de un termómetro de lectura instantánea, insertarlo en la parte más gruesa del pollo (sin tocar el hueso); retirar del asador cuando registre 165°F o 74°C.
- 6.** Retirar las alitas del asador, reposar durante 5 minutos. Servir mientras sigan calientes.



Christian Duthey
GRILL AMBASSADOR