

Alitas de pollo al ajillo

Ingredientes	Para 15	Herramientas
Alitas de pollo (3 por persona)	45 un	Cazuelas
Aceite de oliva 0,4º	600 g	Espátula
Dientes de ajo	30 un	Pinza servicio
Tomillo en rama	2 ramas	
Romero en rama	2 ramas	
Coñac	75 gm	
Soja con agua (1 de soja x 3 de agua)	50 gm	
pimienta negra		
sal		

Elaboración

1. Quitar las puntas de las alitas y corte cada alita por la mitad. (pedir limpias)
2. Poner las alitas a punto de sal y dórelas lentamente durante 35 minutos en una cazuela con los dientes de ajos sin pelar y las ramas de tomillo y romero.
3. Apartar del fuego y desglasar bien con el coñac.
4. Calentar de nuevo y añadir la soja diluida en agua fuera del fuego.
5. Debe de quedar una salsa de rustir ligada.

- podemos acompañar con sats salteadas.

Tiempos:

14:00 h limpiar las alitas

14:10 h cocer las alitas con los ajos y las hierbas.

14:40 h desglasar con el coñac.

14:55 h calentar las alitas y añadir la soja con agua.

15:00 h

Se puede hacer a las 12:00 y calentar 5 min antes y añadir soja