



Alitas al grill con mayonesa de salsas negras

Ingredientes

Para las alitas

Hellmann's® Mayonesa Clásica	100 ml
Jugo de naranja	80 ml
Salsa de soya	30 ml
Ajo picado	24 g
Chile chiltepín molido	5 g
Comino molido	5 g
Orégano seco molido	5 g
Sal fina	5 g
Pimienta negra molida	2 g
Alitas de pollo	500 g

Para la mayonesa de salsas negras

Hellmann's® Mayonesa Clásica	200 ml
Crema ácida	100 ml
Jugo sazonador	30 ml
Salsa de soya	15 ml
Salsa inglesa	15 ml
Ajo en polvo	15 g
Jugo de limón	30 ml
Chile chiltepín molido	10 g
Cebollín finamente picado	20 g

Procedimiento

Para las alitas

Mezcla todos los ingredientes del marinado hasta integrar por completo. Marina las alitas durante un mínimo de 2 horas; idealmente, déjalas reposar toda la noche en refrigeración.

Precalienta el horno a 200 °C (o la parrilla, si se utiliza este método de cocción). Acomoda las alitas en una charola y vierte un poco del marinado por encima.

Hornea durante 30 a 35 minutos, volteando las alitas y bañándolas con el marinado a la mitad del tiempo de cocción.

Para la mayonesa de salsas negras

Mezcla la mayonesa con la crema ácida hasta obtener una consistencia homogénea. Incorpora gradualmente las tres salsas negras, probando para ajustar el sabor. Agrega el ajo en polvo y el jugo de limón.

Al momento de servir, acompaña las alitas con la salsa y espolvorea chile piquín y cebollín al gusto.