

# Alitas de pollo caramelizadas con soja y chile

Tiempo total **50 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación **40 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)  
**1217 kJ / 291 Kcal**

Grasas: **15,1 g** Proteínas: **24,4 g**  
Carbohidratos: **14,2 g**

## INGREDIENTES

6 porciones

**1 kg** de alitas de pollo  
**4 cucharadas** de azúcar moreno  
**2 cucharadas** de vinagre de arroz  
**6 cucharadas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada  
**2** chiles rojos, picados finamente y alguno más para emplatar  
**1 cucharada** de semillas de sésamo  
**2** limones cortados por la mitad y asados para servir

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

Precalentar el horno a 220 °C/180 °C con ventilador/nivel 7 con gas. Colocar las alitas de pollo sobre una bandeja de horno plana y hornear durante 20 minutos.

### Pasos 2

Mezclar el resto de los ingredientes en una salsa. Sacar las alitas de pollo del horno, regar con la salsa y mezclar bien hasta que estén recubiertas uniformemente. Hornear otros 15-20 minutos hasta que estén pegajosas y bien hechas. Durante este tiempo, girarlas cada 5 minutos para que el azúcar no se queme y las alitas queden cubiertas de manera uniforme por la salsa. Sacar del horno y ponerlas en una bandeja para servir, pintar la parte superior de las alitas con el resto de la salsa que quede en la bandeja del horno. Antes de servir, dejar enfriar un poco. Espolvorear con un poco de chile. Exprimir el zumo de los limones asados sobre las alitas y servir.