



## ALITAS CON SALSA DE MANGO Y HABANERO

Perfecto platillo para  
disfrutar en tus reuniones.



### INGREDIENTES

- 24 alitas de pollo
- 2 cdta. ajo en polvo
- 1 taza de harina
- Pulpa de un mango
- Salsa de habanero al gusto
- Sal y pimienta
- Aceite suficiente para freír



### INSTRUCCIONES

- Mezcla la harina, sal, pimienta y el ajo en polvo. Cubre las alitas con la mezcla y fríelas.
- Licua la pulpa de mango con salsa de habanero y cubre las alitas con la salsa.