



# ALITAS HABANERO CON CEBOLLITAS CURTIDAS.



Nivel:  
**Fácil**

Tiempo:  
**30 Min**

Porciones:  
**4**

## ¿Qué necesitas?

- 12 Piezas alitas habanero Bachoco®
- Caldo de pollo Bachoco® al gusto
- 1 Pieza de cebolla morada
- 1 Pieza de habanero
- 4 Cucharadas de jugo de naranja
- 4 Cucharadas de vinagre blanco
- 1 Cucharadita de orégano
- Sal



1. Filetar la cebolla, en un tazón agregar jugo de naranja, vinagre, orégano, sal, caldo de pollo en polvo, habanero picado finamente y la cebolla, refrigerar mínimo 30 min, lo ideal es dejarlas una noche para obtener mayor sabor.
2. Freír las alitas en un sartén y acompañar con las cebollitas curtidas.



**¡A COMER!**



**Bachoco**  
Contigo todos los días