**Recetas de alitas para saborear los eventos más esperados**

El cierre de este 2022 se viene con todo. No es para menos después de dos años en los que fue complicado reunirse, por lo que el fin de año llega con los mejores eventos: arrancando con la máxima fiesta del fútbol, hay muchos conciertos que son el pretexto perfecto para ver a los cuates, la agenda se llena de fiestas navideñas y, por si fuera poco, se estrenan series y películas que muchos estaban esperando; todas estas y más, son actividades que se disfrutan mejor si se acompañan con una deliciosa botana.

Ya sea para ver un partido de cualquier deporte, quedarse en casa mirando la tele o sólo por el puro gusto de compartir con familiares y amigos, hay un elemento que no puede faltar en las mesas a la hora de querer pasarla bien: el jitomate o tomate según como se le nombre en cada región, ese ingrediente rojo que da sabor, mucho color e identidad a la cocina mexicana, presente en un sinfín de platillos gracias a su versatilidad y jugosidad. Con su complemento perfecto: Consomate®, te traemos dos recetas para disfrutar una botana que no puede faltar en tus reuniones: **las alitas**.

**Alitas de pollo picantes - Algo fácil y rápido de preparar que está para chuparse los dedos**

**Ingredientes:**

* 1 kg de alitas de pollo BBQ, limpias.
* 1 cucharada de mantequilla.
* 1 pizca de sal con ajo en polvo.
* 1 cucharada de vinagre blanco.
* 2 cubos de concentrado de tomate con pollo Consomate®.
* 5 chiles de árbol seco.

**Preparación:**

1. En un sartén, sofreír las alitas con mantequilla caliente durante 15 minutos.
2. Preparar la salsa licuando el vinagre, los 2 cubos de Consomate®, los chiles y la sal con ajo en polvo.
3. Cubrir las alitas con la salsa y calentar por 2 minutos para finalmente servir.

**Tip culinario**: Para darle un sabor muy especial a las alitas, se puede usar vinagre de manzana y decorar con ramitas de perejil lavadas y desinfectadas.

**Alitas salsa fuego - Las favoritas de los valientes y apasionados**

**Ingredientes:**

* 1 kg de alitas de pollo, limpias.
* 5 chiles guajillo sin semillas y remojados en agua caliente.
* 9 chiles de árbol secos sin semillas y remojados en agua caliente.
* 2 chiles morita sin semillas y remojados en agua caliente.
* 1 diente de ajo.
* Media taza de agua.
* 2 cubos de concentrado de tomate con pollo Consomate®.
* 1 cucharada de vinagre blanco.
* El jugo de 3 limones.

**Preparación:**

1. Precalentar el horno a 180 °C. De mientras, licuar todos los chiles con el ajo, el agua, los 2 cubos de Consomate®, el vinagre y el jugo de limón; finalmente colar.
2. Con la salsa licuada, bañar las alitas y cubrirlas con plástico autoadherente de cocina, para después marinar en refrigeración por 20 minutos.
3. Colocar las alitas sobre una charola con papel encerado y hornear a 180 °C durante 25 minutos.
4. Por último, retirar las alitas del horno y con ayuda de unas pinzas, voltearlas para que se doren bien por ambos lados; barnizar con más salsa y hornear por otros 20 minutos.

**Tip culinario**: Para que las alitas tengan más sabor, se les puede agregar la salsa restante, ya sea a temperatura ambiente o hervirla por 1 minuto para que agarre otra consistencia sin perder su fabuloso color rojo.

Existen [muchas recetas](https://www.recetasnestle.com.mx/busca/resultado?q=Alitas%20CONSOMATE%C2%AE) para preparar alitas usando Consomate®, con distintos grados de dificultad y de picor para todos los gustos. Prepara la que más te guste o echa a volar tu imaginación para saborear las mejores botanas rojas con la versatilidad que sólo puede ofrecer este aliado de las cocinas mexicanas, como lo ha hecho por más de 50 años, resaltando la esencia del tomate rojo sazonado con ingredientes como ajo, cebolla y especias que dan ese sabor casero 100% nacional.

**Acerca de Consomate®**:

Consomate® es la marca líder en la categoría de caldos de tomate, considerado como “El Original” entre los productos de su segmento, con casi 50 años de historia y tradición en el mercado mexicano. Se caracteriza por resaltar la esencia del tomate rojo sazonado, con ingredientes como ajo, cebolla y especias, que hacen que los platillos rojos luzcan y tengan el sabor casero que tanto disfrutan las familias mexicanas. En presentaciones desde 2 y hasta 12 cubos, tiene un sabor intenso y puede aplicarse en muchas recetas de manera práctica y única. Consomate® es el primer producto en registrar ventas en tiendas de autoservicio y tradicionales que cuentan con el sistema Retail Index. Para obtener más información visite: [www.recetasnestle.com.mx/marcas/consomate](https://www.recetasnestle.com.mx/marcas/consomate).

**Acerca de Nestlé México**®:

Nestlé es la compañía de alimentos y bebidas más grande del mundo. Da empleo a 323,000 personas y está presente en 189 países con el propósito de mejorar la calidad de vida y contribuir a un futuro más saludable. Con más de 85 años de presencia en México, Nestlé es la empresa líder en Nutrición, Salud y Bienestar en el país, contando con el respaldo de 32 Centros de Investigación globales, 17 fábricas en 7 estados y 16 centros de distribución, en los cuales se generan más de 16,000 empleos directos. Nestlé sustenta su estrategia de *Creación de Valor Compartido* generando beneficios concretos para la sociedad mexicana, fomentando la calidad de sus productos alimenticios, los cuales cuidan a los consumidores y los acompañan en sus distintas etapas de vida. Para obtener más información visite: [www.nestle.com.mx](https://eur02.safelinks.protection.outlook.com/?url=http%25253A%25252F%25252Fwww.nestle.com.mx%25252F&data=04%25257C01%25257CAndrea.Gomez%252540mx.nestle.com%25257C14020ac61bf04015e0dd08d956e2a100%25257C12a3af23a7694654847f958f3d479f4a%25257C0%25257C0%25257C637636354666606325%25257CUnknown%25257CTWFpbGZsb3d8eyJWIjoiMC4wLjAwMDAiLCJQIjoiV2luMzIiLCJBTiI6Ik1haWwiLCJXVCI6Mn0%25253D%25257C1000&sdata=bRmO0Z%25252FtuCNXoUwOHHmhImuWknOxF58IezWC4bV7W9Q%25253D&reserved=0)

**Síguenos en:**

Facebook: [@RecetasNestle](https://www.facebook.com/Recetas-Nestl%2525C3%2525A9-142919275994/?ref=page_internal)

Pinterest: [@recetasnestle](https://www.pinterest.com.mx/recetasnestle/_created/)

YouTube: [@recetasnestle](https://www.youtube.com/c/recetasnestle/featured)

Instagram: [@recetasnestle](https://www.instagram.com/recetasnestle/)