

ALES DE POLLASTRE AMB TAMARINDE (2)

6 o 7 ales de pollastre senceres (12 o 14 parts d'ales)

Sal i pebre

¼ tassa d'oli

3 grans d'all finament picats

¼ tassa de concentrat de tamarinde

¼ tassa de vinagre de vi negre

3 cullerades de mel

Rentar les ales i assecar-les. Col·locar-les en un bol i salpebrar.

Posar la paella a foc mitjà, abocar l'oli i agregar l'all, coent fins que estiguin transparents, sense deixar daurar molt ni cremar. Retirar del foc.

En un altre bol barrejar el concentrat de tamarinde, el vinagre, el sofregit d'all i un polsim de sal. Barrejar bé fins a integrar.

Reservar ¼ tassa de la mescla, agregar la resta a les ales i regirar perquè es cobreixin totes amb la salsa. Tapar i portar a la nevera per dues hores més o menys. També es pot fer per la nit i deixar-ho fins a l'endemà, per tenir un sabor més concentrat.

Posar a escalfar el forn a 200°. Col·locar les ales en una safata de forn, rebutjant el líquid de la marinada. Deixar-les al forn 15 minuts, voltejant-les de tant en tant.

Afegir la mel a la mescla reservada. Amb una brotxa cobrir les ales amb aquesta barreja i enforar uns 15 minuts més. Vernissar cada costat fins que prengui un color daurat.