

Receta de Alitas de Pollo al Horno

23 Nov 2015



Buenos días a tod@s, para comenzar la semana os dejo una nueva receta de una de nuestras más fieles seguidoras, muchas gracias a **María Palomo** por enviarnos esta rica receta de **Alitas de Pollo**, nos cuenta que en su casa les encantan y que cuando las prepara siempre queda la bandeja vacía.

Ingredientes

- Alitas de pollo (1 kg o más según comensales)
- Miel (dos o tres cucharadas soperas)
- Salsa de soja (cinco cucharadas)
- Pimentón dulce (dos cucharadas)
- Aceite de oliva (tres cucharadas)

Modo de Preparación

1. Trocear las alitas separando el muslo del ala
2. Preparar en un bol la salsa mezclando todos los ingredientes
3. Si queréis que piquen un poquito, cambiar una de pimentón dulce por picante
4. Precalentar el horno a 190º
5. Colocar las alitas en la bandeja del horno y con ayuda de un pincel untarlas bien solo por un lado con la salsa preparada
6. Meter la bandeja al horno y mantener unos 20/25 minutos hasta que estén doraditas
7. Servir calientes y.....buen provecho!!!