

Receta de Alitas De Pollo A La Miel

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy lunes os dejo esta receta de Alitas de Pollo a la Miel, y seguro que a algun@s les va a encantar.

Ingredientes

- Alas de pollo (cantidad según comensales)
- Aceite de oliva (una o dos cucharadas)
- Vinagre (una o dos cucharadas)
- Ketchup (una o dos cucharadas)
- Miel (media taza o una, según cantidad de alas)
- Sal
- Ajo en polvo
- Salsa de soja (Opcional, media taza)

Modo de Preparación

1. Mezclar bien el aceite, el vinagre, el ketchup, la miel, y la soja
2. Salar las alas y espolvorearlas con el ajo molido
3. En la bandeja del horno, poner papel de aluminio con el lado brillante para abajo, colocar las alas y rociarlas con la salsa preparada
4. Hornearlas a temperatura media durante unos 40 minutos, hasta que estén hechas y doraditas por arriba
5. Si las queréis más tostadas poner un ratito el grill