

Receta de Alitas De Pollo Con Salsa De Soja Y Miel

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta exquisita receta que gustará a toda la familia y sobre todo a l@s amantes de las alitas de pollo.

Ingredientes

- Alitas de pollo troceadas (sobre un kilo)
- Ajos (seis o siete dientes)
- Aceite de oliva (tres o cuatro cucharadas soperas)
- Zumo de limón (uno)
- Miel (tres o cuatro cucharadas)
- Salsa de soja (seis o siete cucharadas)
- Pimienta negra (al gusto)

Modo de Preparación

1. Poner los ajos en un bol y triturarlos con la batidora unos minutos
 2. Añadir los demás Ingredientes: menos las alitas y mezclarlos bien
 3. En un bol, poner las alitas de pollo y volcar la mezcla sobre ellas, dejarlo macerar sobre media hora
 4. Poner una cacerola al fuego y volcar las alitas, dejar que se vayan haciendo a fuego medio, removiendo de vez en cuando hasta que estén hechas
 5. Freír unas patatas y servir con las alitas y... buen provecho!!!!
-