

Receta de Alas de Pollo en Salsa

07 Nov 2016



Buenos días a tod@s, comenzamos una nueva semana de Noviembre con esta rica receta de **Alas de Pollo en Salsa**, seguro que os gustará porque resulta un plato exquisito y además muy económico, si os gustan las alitas de pollo, os recomiendo que las probéis así cocinadas, os encantarán.

Ingredientes

- Alas de Pollo (un kg o más según comensales)
- Aceite de oliva
- Sal (al gusto)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Perejil picado
- Vino blanco (un vaso)
- Zumo de Limón (medio o uno)
- Pastilla de avecrem (una)

Modo de Preparación

1. Limpiar las alas de plumas si las tuvieran y ponerlas un poco de sal
2. Poner aceite de oliva en una sartén un poco grande
3. Cortar los ajos en láminas y refreírlos en el aceite, añadir las alas y removerlas hasta que se refrían, espolvorearlas con perejil picado
4. Echar el vino blanco que no las cubra del todo
5. Añadir el zumo de limón y una pastilla de avecrem, remover y dejar que cuezan hasta que estén hechas
6. Ajustar la sal si fuera necesario
7. Servir calientes y si queréis acompañar de unas patatas fritas y....buen provecho!!!