

Creador: Noelia Montoya



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

Descripción:

CHUPARSE LOS DEDOS SE QUEDA CORTO...

Ingredientes para 2 personas :

- 6 UNIDADES de ALITAS DE POLLO LIMPIAS
- 3 DIENTES de AJO PICADO
- 1 LIMÓN EXPRIMIDO
- 1/2 CUCHARADITA de PIMENTÓN DULCE
- SAL Y PIMIENTA
- 1 CUCHARADA de ACEITE DE OLIVA

Preparación:

Paso 1

PRIMERO HACEMOS UN MACERADO CON EL AJO, SAL, PIMIENTA, PIMENTÓN, ZUMO DE LIMÓN Y ACEITE Y UNTAMOS LAS ALITAS Y DEJAMOS UNO 20 MINUTOS.

Paso 2

PRECALENTAMOS EL HORNO A 200°C. PONEMOS LAS ALITAS EN UNA BANDEJA DE HORNO CON PAPEL DE HORNO Y LAS NAPAMOS CON EL MACERADO Y HORNEAMOS DURANTE 20 MINUTOS. LES DAMOS LAS VUELTA Y HORNEAMOS UNOS 15 MINUTOS MÁS O HASTA QUE SE EMPIECEN A DORAR SIN QUE LLEGUEN A QUEMARSE LOS AJOS Y LISTAS.