Alitas a la mostaza

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Cristina Madico



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 bandeja de alitas de pollo
- 4 cucharadas de mostaza
- pimienta y orégano a gusto

Preparación:

Paso 1

Lavar las alitas de pollo y luego remojarlas en agua con vinagre 45 minutos. Quitar la piel, enjuagar hasta quitar todo resto de vinagre. Con un cuchillo desprender la carne pegada de la mitad del hueso hacia abajo, envolver el huesito con tiritas de papel de aluminio para que no se queme el hueso en el horno. Mezclar la mostaza con los aliños, adobar las alitas durante dos horas. En una fuente de vidrio o aluminio colocar las alitas de pollo. Verter la salsa sobre las alitas en la bandeja, (sin manchar el papel aluminio). Cocinar en horno precalentado, a fuego medio hasta que las alitas estén cocidas y doradas, cerca de 2 horas.