Alitas con almendras y cítricos naranjas

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

Creador: Monónimo

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 20 alitas de pollo
- 50 g de almendras crudas
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de perejil picado
- 150 ml de aceite de oliva
- 4 cucharadas de mahonesa
- 4 cucharadas de yogur natural
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 3 cucharadas de zumo de naranja
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 200º. Limpiar las alitas y doblar con el alón hacia adentro, dándoles forma de triángulos. Majar en un mortero el ajo pelado y sin germen, el perejil y las almendras; incorporar el aceite y salar. Disponer las alitas sobre una bandeja de horno y embadurnar con la mezcla anterior. Hornear 20 minutos, darles la vuelta y volver a hornear 10 minutos más. Retirar del horno y reservar. Mezclar en un bol la mahonesa con la salsa de soja, el zumo de naranja y el yogur; salpimentar y reservar. Servir las altitas de pollo y acompañar con la salsa.