

alas de pollo asadas con miel



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

Creador: karmela **Recetizador:** anina 1988



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

precalentar el horno 180 grados y mientras salas las alas y las untas con miel ,las metes al horno unos 30 minutos a 180 grados

Ingredientes para 4 personas :

- 1kg de alas de pollo
- , aceite de oliva y sal.
- miel

Preparación:

Paso 1

están riquísimas