

Creador: Babanzo **Recetizador:** Sonia Campos



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Para la mezcla de especias, usar las que más nos gusten.

Descripción:

Cogiendo como base " las bolas de pollo fritas" de los restaurantes chinos, pensé en hacerlas menos grasientas, así que decidí hornearlos, pero el pollo sólo quedaba como muy soso, así que lo envolví con media loncha de bacon. Hay muchas más recetas como ésta, sólo que yo me dije... y si las unto de miel antes de pasarlas por las especias... y el resultado es para chupar hasta los huesos.

Ingredientes para 4 personas :

- 10 alas de pollo partidas en dos
- 10 lonchas de bacon
- 2 cucharadas de miel
- 1 cucharada de aceite de girasol
- Sal
- Mezcla de especias:
- Pimentón dulce
- Chile en polvo
- Orégano
- Canela molida
- Comino molido

Preparación:

Paso 1

Moldear y hacer los chupachups con las alas. Salar.

Paso 2

Enrollar cada uno en media loncha de bacon. Apretar bien para que el bacon se pegue.

Paso 3

Usar un palillo si fuese necesario.

Paso 4

Mezclar bien la miel, el aceite y las especias.

Paso 5

Pasar los chupachups por esta mezcla y ponerlos en una fuente de horno.

Paso 6

Poner papel de aluminio en los huesos para evitar que se quemen.

Paso 7

Hornear a 200 ° C durante 45 minutos.