

# ALITAS DE POLLO A LA MIEL



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** MARIBEL



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

## Descripción:

Esta receta esta echa en el horna de convención, lo mismo se puede hacer en el horna tradicióna,.

## Ingredientes para 5 personas :

- 1 KL. de ALITAS DE POLLO
- 6 CUCHARADAS SOPERAS de MIEL
- 4 CUCHARADAS de SALSA DE SOJA
- 2 LA RALLADURA Y EL ZUMO de LIMONES
- PIMIENTA, TOMILLO
- NUEZ MOSCADA Y SAL

## Preparación:

### Paso 1

Limpiamos las alitas, quitandoles las puntas y las posibles plumas que puedan tener

### Paso 2

En un bol mezclamos la miel, el zumo y la ralladura de los limones, las especias y la sal y los mezclamos.

### Paso 3

Mezclamos las alitas con el aliño y las tenemos macerando de 5 a seis horas, mejor de un día para otro.

### Paso 4

Programamos el horno a 200º , de vez en cuando pintamos las alitas con el aliño, dejamos hacer hasta que esten bien doradas.

