

ALITAS DE POLLO A LA MIEL



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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Daniela



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

