ALITAS DE POLLO A LA MIEL

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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** *evelin fernande*

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 convencción, 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

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