

# ALITAS DE POLLO CON MIEL Y LIMÓN



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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Cosmin Iulian C



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- alitas de pollo cortadas por la mitad
- 5 ó 6 cucharadas de miel
- el zumo de 2 limones
- 1 taza de aceite de oliva virgen extra

**Preparación:**

## Paso 1

Doramos las alitas sazonadas en unas cucharadas de aceite de oliva virgen extra. Si ha quedado demasiado aceite retiramos un poco. Echamos la miel y el zumo de limón a la cazuela o sartén, removemos bien y bajamos el fuego para que terminen de hacerse, más o menos 15 minutos. Vamos dando vueltas de vez en cuando y hay que tener un poco de cuidado de que la miel no se queme, por eso es importante vigilar el fuego, que esté medio-bajo.