ALITAS DE POLLO CON MIEL Y LIMÓN

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Ruby



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.