

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Sandriita



Descripción:
faciles y buenisimas!

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico
El truco de esta receta:
usar una salsa de buena calidad

Ingredientes para 2 personas :

- 1kg de alitas de pollo
- 2 cucharadas de Harina
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- al gusto de salsa barbacoa
- al gustopone las alas en una fuente rociarlas con de sal

Preparación:

Paso 1

poner las alitas en una fuente añadir la sal,mezclar ,añadir el aceite y mezclar ,rociar la harina y mezclar dejar reposar unos minutos y añadir la salsa barbacoa procurando que todas las piezas queden adobadas,dejar macerar 1/2hora como minimo en la nevera ,despues repartir en la rejilla del horno introducir en el mismo precalentado 5min a 200° bajar a 180° unos 30min.