

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** alma azul



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

Descripción:

faciles y buenisimas!

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.