

**Creador:** Sonia Campos **Recetizador:** Ana Cruz



**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.