

Creador: mjuanesva

✖ Descripción:

Siempre me han encantado las alitas de pollo, y por fin he encontrado una receta que no es de barbacoa y nos encanta a todos en casa! Probarla y me contáis ;)

Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Ingredientes para 4 personas :

- 8 Alas de pollo
- 3/4 cucharadas de Miel
- 3 cucharadas de Salsa de Soja Kikoman
- 1 Diente de ajo
- Aceite
- Sal y pimienta
- Media Cebolla
- 1 cucharada de Ketchup

Preparación:

Paso 1

Separa las 8 alas de pollo - saldrán 16 piezas de pollo y échales sal y pimienta

Paso 2

Pocha el de ajo y la media cebolla en la sartén. Añade y dora el pollo. No lo hagas demasiado o quedará seco.

Paso 3

Ve añadiendo en la sartén los ingredientes de la salsa hasta conseguir una salsa uniforme y una cobertura completa en las piezas de pollo. ¡A comer!