

Alitas de pollo a la salsa de soja y miel

Fuente: Beatriz

Ingredientes

1 kilo de alitas de pollo troceadas.

Salsa de soja

Miel

1 kilo de alas de pollo es para más o menos 2 a 3 personas.

Esta es una receta que tienes que hacer de un día para otro porque tienes que dejar macerar las alas en la salsa que te voy a decir

La salsa que tienes que preparar es con miel, con salsa de soja y un poco de agua, como la miel estará poco líquida debes de meterla en el microondas para que se ponga líquida, le añades salsa de soja y un poco de agua, esta salsa es con la que vas a embadurnar bien las alas de pollo y dejarlas de un día para otro para asarlas

Simplemente a la hora de hacerlas ponlas en el horno con un poco de aceite y déjalas hacer, de 175 o 200 grados y vigilando que no se quemen, le das la vuelta varias veces y cuando veas que están ya echas las sacas y en una bandeja pones papel de cocina para que al sacarlas dejen la grasa en el papel de cocina

Y a comer que esta muy buenas