
Jun 27, 2018 | Escrito por Karen Navarro | 0

Foto.Archivo

El **pollo** siempre es una buena opción para cualquier antojo. Sé lo que están pensando el ingrediente antes mencionado está carísimo, pero estamos hablando de las **alitas**, así que presumo que se puede hacer un esfuerzo para comprarlas. Aquí te diremos la mejor forma de prepararlas. ¡Sencillita vale!

Solo necesitas las alitas de pollo, lo demás llega por añadidura.

Ingredientes

Alitas de pollo
Aceite de Oliva

Adobo:

4 Dientes de ajo
Pimentón dulce
Orégano
Vinagre
Tabasco o Cayena (opcional)
Azúcar Moreno
Sal
Aceite de Oliva

Preparación

Lo primero que haremos preparar el adobo el día de antes para dejarlas reposar por lo menos 12 horas en el **frigorífico**.

Empezaremos limpiando bien las alitas y cortandolas por la mitad, separando el ala del muñon, quien quiera puede dejarlas enteras.

Continuaremos poniendo en el mortero los ajos, pimentón dulce, una cucharada de orégano, unas gotas de tabasco o una cayena, esto si queremos darle un toque picante es opcional, azúcar moreno y sal. Majamos todo para que se integren bien todos los elementos y queden ligados.

Esta mezcla la trasladamos a un recipiente y echamos un vaso de vinagre y un chorrito de aceite. Incorporamos las alitas y rebozamos bien con la mezcla para que estén bien remojadas, tapamos con film transparente y dejamos en el frigorífico. Si queremos mantener nuestras manos limpias, os recomiendo utilices guantes de cirujano.

Una vez pasada la noche podemos voltearlas para que queden mejor impregnadas de todos los **ingredientes** y volvemos a tapar hasta la hora de la cena.

Contenido Relacionado: [Almuerzo sabroso y sano: crema de calabacín y zanahoria \(+Receta\)](#) [1]

Categoría:

- [Variedades](#) [2]

Addthis:

Antetitulo: ¡Práctico!

Del día: No

Créditos: YVKE Mundial/Noticias24

Titulares: No

Destacada: No

Source URL: <http://radiomundial.com.ve/article/plato-de-alitas-de-pollo-para-el-antojo>

Links:

[1] <http://radiomundial.com.ve/node/10619>

[2] <http://radiomundial.com.ve/categoria/Variedades>