Receta de Alas De Pollo Al Horno Con Salsa Barbacoa Y Miel

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una exquisita receta que es muy fácil de preparar y seguro que gustará a tod@s l@s amantes de las alitas de pollo.

Ingredientes

- Alitas de pollo (según comensales)
- Salsa barbacoa
- Miel
- Orégano

Modo de Preparación

1. Limpiar las alitas de plumas y colocarlas en una fuente o en la bandeja del horno
2. Preparar una mezcla con salsa barbacoa, un poco de miel y un poco de orégano molido
3. Con una brochita o espátula de cocina, barnizar las alitas primero por un lado
4. Meter al horno precalentado a 180 Grados hasta que veáis que estás hechas
5. Darlas la vuelta y barnizar por el otro lado, volver a meter al horno otro ratito
6. Si os gustan más doraditas, poner unos minutos el grill
7. Servir calientes y... buen provecho!!!