Alitas de pollo con curry y sésamo

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 10 alitas de pollo
- 1 cucharada de curry
- 1 cucharada de sésamo
- Pimienta
- Aceite
- Sal

Preparación:

Paso 1

Ponemos las alitas en un bol e incorporamos un buen chorro de aceite, el curry, el sésamo y un poco de sal y pimienta. Mezclamos hasta que todas se impregnen. Cubrimos con papel film y lo dejamos en la nevera unas 5-6 horas (o toda la noche). Precalentamos el horno a 180º y las horneamos 30-40 minutos.