Alitas de pollo con salsa de soja

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

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** Mari Paz

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Yo ya no las tomo de otra manera! Umm!!

Ingredientes para 2 personas :

- 500 gr. de alas de pollo
- medio vaso, de los de vino, de salsa de soja
- un vaso de agua
- una chorrada de miel
- un chorro de Ketchup
- Vinagre de Módena
- una pizca de pimienta
- 1 pizca de pimentón picante
- sal

Preparación:

Paso 1

En un recipiente apropiado para el horno salpimienta las alitas de pollo y añades también un pizquica de pimentón picante. También se pueden echar otras especias como orégano, sésamo, etc... Pero bueno, así como te indico sobra.

Paso 2

En un recipiente para el microondas preparas una salsa con medio vaso (de vino) de salsa de soja, uno entero de agua, un chorrazo de miel, una chorrada de ketchup, aceite y un poco de vinagre de Módena. Se calienta un poco la salsa en el microondas y se echa por encima de las alitas de pollo. Se mete unos 40 minutos al horno o unos 22 al grill del microondas, parando cuando haya pasado la mitad del tiempo para darles la vuelta. UMMMM!!!