

Alitas de pollo con miel y limón

Publicada por:

[imprimir](#)



©Mortimermax | Chef Plus

- 10'
- 25'
- 4



Comentario nutricional

El ala del pollo es una de las partes con más grasa. Consúmalas con moderación.

Modo express

1. Despunte las alitas con un cuchillo o unas tijeras.
2. Introduzca el limón, la miel, la canela molida y la soja en un bol, y mézclelos hasta formar una salsa.
3. Salpimiente las alitas y macérelas en la salsa durante 2 horas como mínimo.
4. A continuación, ponga el pollo en la cubeta con el aceite y programe Freír/Sofreír a 180º durante 25 minutos. Con la tapa abierta, dé vueltas a las alitas hasta dorarlas y consumir todo el líquido.
5. Puede acompañar este plato con un poco de arroz blanco o con patatas al vapor o al horno.