

Alitas de pollo adobadas al horno

Descripción

Supongo que a los que mas le gustará esta receta será a los jóvenes. La receta del adobo me la ha dado Raúl, aunque como siempre, la he tuneado un poco. He puesto las alitas en adobo 48 horas antes de su consumo.



Ingredientes : (Para cuatro personas).

Para el adobo.

- * 3 cucharadas de postre de pimentón dulce.
- * 1/2 cucharada de postre de pimentón picante.
- * 4 cucharadas de postre de aceite de oliva virgen extra.
- * 1 cucharada de postre de vinagre.

* 2 dientes de ajo.

* Orégano a vuestro gusto, sal, una ramita de perejil.

Para el pollo.

* 800 gr de alitas de pollo. Dos bandejas de las de Mercadona.

Preparación:

En un tupper, ponemos los ingredientes del adobo. Los ajos los machacamos en un mortero y los añadimos también.



Envolvemos todo el majado y echamos las alitas. Removemos todo para que se impregne bien, si vemos que está un poco seco vertemos un chorro de aceite de oliva virgen extra.



Cerramos el tupper y al frigorífico, donde estarÃ¡ 48 horas. De vez en cuando lo removemos para que se mezclen bien todos los ingredientes y las alitas cojan el sabor.

Precalentamos el horno, 190Â°C calor arriba y abajo.

Pasadas las 48 horas, en una fuente de horno ponemos nuestras alitas adobadas las separamos para que se asen por igual. Seguramente quedarÃ¡ todo un poco seco, por ello aÃ±adimos un chorrito de agua del grifo, embadurnamos bien las alitas por ambos lados.

Metemos en el horno a 190Â°C calor arriba y abajo durante 40 minutos. A media cocciÃ³n, sacamos del horno y le damos la vuelta a las alitas para que se hagan.

Â¡Â¡Y ya verÃ©is que sorpresa os llevÃ¡is!!



Consejo: Si no os gustan las alas de pollo, podÃ©is hacer la receta con los llamados Â«jamoncitosÂ». Pero tenÃ©is que tener en cuenta que el tiempo de asado serÃ¡ mayor, unos 60 minutos.

CategorÃa

1. Carnes

Fecha de creaciÃ³n

febrero 14, 2015

Autor

admin