

Alitas de pollo al horno con salsa de ketchup y miel



INGREDIENTES

- 4 Alitas de pollo
- 3 cucharaditas soperas de ketchup
- 3 cucharaditas soperas de miel
- Salsa de soya
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta Negra al gusto

ELABORACIÓN

1. En primer lugar, encendemos el horno a una temperatura de 200°, para que se vaya calentando mientras preparamos las alitas.
2. Colocamos las alitas sobre una bandeja de horno forrada con papel parafinado, luego agregamos sal y Pimienta Negra y regamos con un poco de aceite de oliva virgen extra.
3. Introducimos la bandeja en el horno, dejamos las alitas que se vayan haciendo durante 10 minutos, les damos la vuelta y las dejamos otros 10 minutos.
4. Mientras, preparamos la salsa juntando el ketchup y la miel en un cuenco junto con un poco de Salsa de soya. Le damos vueltas hasta que formen una salsa homogénea.
5. Pasado el tiempo de cocción de las alitas, sacamos la bandeja del horno, les damos la vuelta y las pintamos con la salsa de forma generosa.
6. Las llevamos de nuevo al horno y a los 15 minutos les volvemos a dar la vuelta y a pintar con la salsa. Repetimos esto otras dos veces más hasta que estén bien doradas.
7. Entonces, sacamos del horno las alitas, las volvemos a pintar con la ketchup y miel y servimos cuando aún están calientes con el contorno de nuestra preferencia y si gusta, un poco de Mayonesa también. ¡Y listo para disfrutar!