Alas al horno con hierbas y mayonesa verde



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Alitas de pollo

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 100 cc
Romero: 5 Ramas
Alitas de pollo: 12 Unidades

Ensalada de hojas verdes

Aceto balsámico: 20 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Lechuga francesa: 10 g
Rúcula: 50 g
Lechuga mantecosa: 100 g
Aceite De Oliva: 60 cc

Mayonesa de hierbas

Cilantro: 5 Cantidad necesaria
Yema: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Albahaca: 20 g
Jugo de Limón: 10 cc
Aceite De Oliva: 100 cc

Preparación de la Receta

Alitas de pollo

- Deshuese las alas de *pollo*.
- En una placa con aceite de oliva disponga las alas, sazone con sal, pimienta y ramas de *romero*
- Cocine en horno a 200ºC durante 10 minutos aproximadamente.

Mayonesa de hierbas

- Disuelva la sal y la pimienta en el *jugo* de *limón*, luego incorpore las yemas, la *albaca* y el *cilantro*, procese y agregue el aceite de oliva en forma de hilo mientras bate manualmente o procesa suavemente para que no se corte.

Ensalada de hojas verdes

- Corte las hojas verdes a mano y coloque en un recipiente, sazone con sal, mezcle y luego agregue el *vinagre* y el aceite de oliva, mezcle bien.

Armado

- En un plato forme un colchón de hojas vedes y sobre esta acomode unas alitas de *pollo*.

Presentación

- Salsee con la **mayonesa**.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/alas-al-horno-con-hierbas-y-mayonesa-verde