

# 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 200°C 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 verdes 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>