

# Alitas de pollo ahumadas



## Ingredientes

**Agua:** 1 L

**Azúcar morena:** 2 cdas.

**Pimienta molida El Rey:**

**Aceite De Oliva:**

**Alitas de pollo:** 1 k

**Pasta de ajo El Rey:** 1 cdita.

**Salsa ahumadito El Rey:**

**Sal:** 2 cdas.

## Preparación de la Receta

- *Marinar* en refrigerador las alitas durante 3 horas
- Escurrir y secar muy bien las patitas con papel absorbente de cocina
- Hornear a 200°C durante 15 minutos
- Luego dorarlas en un wok con aceite de oliva.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/alitas-de-pollo-ahumadas-salsas>