Alitas de pollo ahumadas

Ingredientes

Agua: 1 L
Azucar 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