Alitas de pollo con salsa barbacoa



Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Ketchup: 6 cda
Tabasco: 1/2 cdita.
Miel: 1 cda
Alitas de pollo: 10 Unidades

Para la guarnición:

Limon: 1 Unidad
Papa cocida: 1 Unidad
Sal: Cantidad necesaria
Yogur griego: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Precalentamos el horno a una temperatura de 200ºC.
- Luego, disponemos las alitas en una bandeja apta para horno, salpimentamos, regamos con un chorrito de aceite y las horneamos a 200ºC hasta que estén bien doradas y crujientes.
- Por otro lado, en un bowl, mezclamos la miel, el *kétchup* y el tabasco
- Cuando las alitas estén listas, las sumergimos en un bowl con la salsa y removemos para que se impregnen bien.

Para terminar

- Cortamos la *papa* cocida a la mitad y la tostamos en una sartén con aceite
- Hacemos una salsa mezclando el *yogur*, *menta* fresca picada y unas gotas de *limón* y salseamos la *papa*.
- Emplatamos y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/alitas-de-pollo-con-salsa-barbacoa