

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 200°C.
- Luego, disponemos las alitas en una bandeja apta para horno, salpimentamos, regamos con un chorrito de aceite y las horneamos a 200°C 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.