

# Alitas Secretas



## Ingredientes

**Aceite de oliva virgen extra:** c/n

**Harina:** c/n

**Miel:** 1 cda

**Sal:** c/n

**Alitas de pollo:** 8 Unidades

**Diente de ajo:** 1 unidad

**Limon:** 1 unidad

**Perejil fresco:** 2 cdas

**Salsa de soja:** 2 cdas

## Preparación de la Receta

- Mezclar el *zumo de limón* con la soja, la miel, el *perejil* y el diente de *ajo* aplastado.
- *Sazonar* las alitas y *marinar* en la mezcla anterior durante 5 minutos.
- Escurrir bien las alitas, las pasamos por *harina* y las freímos en una sartén con abundante aceite.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/alitas-secretas>