Alitas y patitas crocantes

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Alitas de pollo completas: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo en polvo: 2 Cucharada
Ajo en polvo: 1 Cucharada
Polvo para hornear: 2 Cucharada
Semillas De Sésamo : Cantidad necesaria
Patas de pollo: 2 Unidades
Orégano seco: 2 Cucharadas
Pimentón: 2 Cucharada
Pimentón: 1 Cucharada
Salsa barbacoa: 3 Cucharada
Perejil: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl alitas, patas, sal, pimienta, *orégano*, *ajo* en polvo, *pimentón*, polvo de hornear, un chorro de aceite y masajear hasta embardunar cada pieza.
- Llevar en fuente al horno por 45 minutos a 180ª C aprox, hasta *dorar* y cocinar el *pollo*.
- Una vez cocidas llevar a un bowl, agregar salsa bbq y mezclar hasta laquear cada pieza
- Servir y terminar con semillas de *sésamo* y *perejil* picado por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/alitas-y-patitas-crocantes