



<https://www.mepillasquisando.com>



## ALITAS DE POLLO ALIÑADAS Y AL HORNO



FOTO Y RECETA POR GENTILEZA DE MI HIJA LELILLAS

### INGREDIENTES:

- 2 K. de Alitas de Pollo.
- 1 Cucharadita de Pimentón.
- 1 Cucharadita de Pimienta molida.
- 1 Cucharadita de Sal.
- 2 Cucharaditas de Orégano.
- 4 Cucharadas de Aceite de Oliva.

### ELABORACIÓN:

Limpiamos bien las alitas, quitándole las posibles plumas que les suelen quedar. Las embadurnamos primero con las especias y al final con la sal y el aceite. Las tapamos con papel film y las tenemos macerando al menos dos horas en el frigorífico. A la hora de prepararlas, precalentamos el horno a máxima potencia y sobre una bandeja ponemos papel sulfurizado y extendemos las alitas sin que se toque unas a otras. Bajamos la temperatura del horno a 180° y metemos la bandeja. Cuando estén doradas por una cara les damos la vuelta y que doren también por este lado. Sacamos y dejamos templar. Acompañamos con patatas de gajo, alioli, o cualquier otra salsa que nos guste. Solas están muy ricas.

<https://www.mepillasquisando.com>