COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Alitas de pollo saludables al horno

Receta para 2

Preparación: 10 min
Total: 40 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

- [ ] 6 unidades Alitas de pollo
- [ ] 3 cdas Aceite de Oliva
- [ ] 1 cdta Comino
- [ ] 1 cdta Orégano
- [ ] 1 cdta Pimentón dulce
- [ ] 1 cdta Ajo en polvo
- [ ] 1 cdta Cebolla en polvo
- [ ] 1 ramita Perejil
- [ ] 2 cdtas Pimienta negra

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, precalentamos el horno a 180 grados.

2. Incorporamos en un bol las especias. Comenzamos con la cebolla en polvo, después comino, ajo en polvo, pimentón dulce, orégano, perejil y la pimienta negra.

3. Añadimos las 3 cucharadas de aceite de oliva (unos 15 ml aproximadamente) y removemos bien con una cuchara.

4. Seguidamente, añadimos las alas al bol y, con la ayuda de la cuchara, las removemos para que queden completamente impregnadas de las especias.

5. Cogemos un recipiente de cristal o apto para horno y ponemos papel de hornear. Colocamos las alas de pollo separadas entre ellas para que puedan cocinarse bien. Introducimos el recipiente en el horno y horneamos durante 30 minutos a 180 grados.

---

6. Pasado el tiempo de horneado, las servimos calientes en una fuente. ¡Y listo! ¡Qué aproveche!