

Tipo de receta: Carne
Método utilizado: Thermomix
Número personas: 4
Fuente: Libro *Simplemente Espectacular con Thermomix*



Alitas de pollo son salsa de soja, miel y limón

Ingredientes

5 – 6 dientes de ajo
50 gr de zumo de limón
70 gr de miel
70 gr de salsa de soja
50 gr de aceite de oliva
½ cucharadita de jengibre en polvo
Pimienta negra
1 kg de alitas de pollo

Preparación

Poner los ajos en el vaso y trocear durante 4 segundos en velocidad 5.

Añadir el resto de los ingredientes excepto las alitas de pollo y mezclar durante 5 segundos en velocidad 5.

Meter las alitas de pollo en un bol y verter sobre ellas la mezcla del vaso. Dejar marinar como mínimo durante 1/2 hora.

Verter todo en el vaso y programar 25 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Quitar el cubilete y programar 10 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara para reducir la salsa.



La Casita Verde
Tu Cocina Divertida...

<http://lacasitaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)