Receta de Alas De Pollo Al Curry

22 Abr 2014

Buenos días, para hoy miércoles os dejo una nueva receta facilita de preparar y que seguro que os va a encantar, se trata de Alas de Pollo al Curry, espero que os gusten.

Ingredientes

- Alas de pollo (cantidad a vuestra elección)
- Huevos (uno o dos)
- Aceite de oliva
- Sal, pimienta
- Curry

Modo de Preparación

1. Limpiar las alas y salpimentarlas
2. Colocarlas en la bandeja del horno o una fuente especial
3. Poner un chorrito de aceite de oliva por encima de las alas
4. Poner el horno a 200 Grados y hornear las alas durante quince o veinte minutos
5. En un bol poner los huevos y batirlos con un poco de sal y una cucharada de curry
6. Mezclar todo bien y con una brocha untar bien todas las alas con la mezcla de huevo y curry
7. Volver a meter al horno y dejar unos seis o siete minutos más y .....buen provecho !!!!