Receta de Alitas De Pollo A La Coca Cola

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta, que aunque os parezca extraño, resulta un plato exquisito, espero que os guste.

Ingredientes

- Alitas de pollo (sobre 1kg.)
- Coca cola (medio litro)
- Azúcar moreno (cuatro cucharadas)
- Salsa de soja (cuatro cucharadas)
- Zumo de 1/2 limón
- Perejil picado (una cucharadita)
- Orégano (una cucharadita)
- Pimienta y Sal

Modo de Preparación

1. En un cazo mezclar la Coca cola con el azúcar, la soja, el zumo de limón y el orégano, calentar al fuego hasta que el azúcar esté disuelto completamente
2. Precalentar el horno a 150 Grados
3. Colocar las alitas en una fuente de horno y echarlas sal y pimienta, meter al horno y dejarlas hasta que estén un poco doradas
4. Sacar la fuente y echar la mitad de la salsa preparada y volver a meter al horno dándoles la vuelta de vez en cuando hasta que la salsa reduzca
5. Añadir el resto de la salsa y continuar horneando, dándole la vuelta varias veces
6. Cuando la salsa haya reducido, sacar la fuente y espolvorear el perejil por encima
7. Si queréis podéis echar una patatas en cuadraditos para que se asen, quedarán muy ricas