Receta de Alitas de Pollo al Horno con Cabrales

27 Sep 2017

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de **Alitas de Pollo al Horno con Cabrales**, quedan muy ricas y además son muy recomendables si queréis hacer algo de dieta ya que al horno absorben menos aceite, en casa nos gusta acompañarlas de un poquito de salsa de cabrales y la verdad que quedan exquisitas.

Ingredientes

- Alitas de pollo (un Kg o más según comensales)
- Sal
- Aceite de oliva
- Queso de Cabrales

Modo de Preparación

1. Limpiar las alitas de pollo si tuvieran alguna pluma y ponerlas un poco de sal por ambos lados
2. Precalentar el horno a 180/190º
3. Colocar las alitas de pollo, sobre papel de hornear o papel de aluminio, en la bandeja del horno
4. Rociarlas con un chorrito de aceite y meter al horno hasta que estén doraditas, darlas la vuelta para que se doren por el otro lado
5. Mezclar un trozo de queso de Cabrales con un poco de queso en crema o leche y ponerlo a calentar unos minutos en el microondas
6. Servir las alitas acompañadas de un poco de la salsa de cabrales y....buen provecho!!!