

MARÍA 👨🏻‍🍳



PLATOS PRINCIPALES

Alitas picantes con gochujang

45min 4 raciones

Ingredientes

- Alitas de pollo
- Sal
- Pimentón
- Ajo en polvo
- Perejil
- Levadura
- Mantequilla
- AOVE
- Ajo
- Gochujang
- Miel
- Salsa de soja
- Vinagre de arroz
- Yogur
- KeFrutas de fresa

Elaboración

1. Añadimos las alitas en un bol con las especias y el aceite, y movemos hasta impregnarlas
2. Las colocamos sobre una rejilla y las horneamos 20 minutos a 220°, les damos la vuelta y horneamos otros 20 minutos
3. Mientras, preparamos la salsa picante con mantequilla, ajo triturado, gochujang, miel, salsa de soja y vinagre de arroz, y removemos muy bien hasta que espese
4. Echamos las alitas a un bol, añadimos la salsa picante, mezclamos bien y volvemos a llevar al horno en modo grill unos minutos para caramelizar

Hecho con CookNest



Todas las recetas de MARÍA 👨🏻‍🍳
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy