



ALITAS DE POLLO CON SALSA DE SOJA **MIEL Y LIMON**

INGREDIENTES:

- 5-6 dientes de ajo.
- ½ cucharadita de jengibre fresco
- 50 gr. zumo de limón
- 70 gr. de miel.
- 70 gr. de salsa de soja
- 30 gr. de aceite de oliva
- 3 pellizcos de pimienta negra molida
- 1000 gr. alitas de pollo
- 1 cucharadita de cebollino fresco picado (opcional)

PREPARACION:

- Ponga en el vaso los ajos y el jengibre y trocee 4 segundos a velocidad 5.
- Agregue el zumo de limón, la miel, la salsa de soja, el aceite y la pimienta. Mezcle 5 segundos a velocidad 5. Ponga las alitas de pollo en un bol., vierta la mezcla del vaso y remueva. Deje marinar un mínimo de 30 minutos.
- Ponga en el vaso las alitas con todo el adobo y programe 25 minutos 100º giro inverso y velocidad cuchara. Seguidamente programe 10 minutos a varoma giro inverso velocidad cuchara sin poner el cubilete para reducir la salsa.
- Vierta las alitas en una fuente y sirva bien calientes espolvoreadas con el cebollino picado.