

ALITAS al HORNO con salsa coreana y mostaza

Ingredientes:

- 10 alitas de pollo
- 3 Cdas. de salsa BBQ coreana (Sticky Korean Barbecue Sauce)
- 1 Cda. de Ketchup
- 2 Cdtas. de mostaza de Dijón
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

Preparación:

- Revisar las alitas para que no tengan ningún resto de plumas.
- En una bandeja para horno colocar dos trozos largos de papel aluminio formando una cruz.
- Poner las alitas estiradas. Para ello hay que romper la parte central de las alas.
- Salpimentar al gusto por ambos lados.
- En un bol colocar la salsa coreana, el ketchup y la mostaza.
- Mezclar bien para integrarlos y pincelar las alitas por ambos lados.
- Dejar macerar durante 15 minutos para que penetren los sabores de la salsa.
- Cubrir con el papel aluminio cruzando los laterales para hornear tapado.
- Llevar al horno precalentado a 200°C durante 15 minutos.
- Finalizado ese tiempo retirar del horno y abrir el papel aluminio dejando las alitas descubiertas y llevar nuevamente al horno.
- A los 15 minutos revisar y si están de color ligeramente dorado darles la vuelta.
- Cuando están bien doradas y crujientes retirarlas del horno y servir inmediatamente.

