

Alitas de pollo adobadas al horno



**Nombre de la receta**

Alitas de pollo adobadas al horno

**Tiempo**

45 Minutos

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

2

**Alérgenos**

La receta no contiene alérgenos

## Descripción

Alitas de pollo con adobo de pimentón y limón

## Ingredientes

- 6 alitas de pollo enteras
- 1 cucharada sopera de pimentón dulce
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 limón
- 1 diente de ajo
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- al gusto de orégano
- al gusto de cilantro

## Pasos

**1** Para preparar nuestra sencilla receta, en primer lugar prepararemos nuestras alitas de pollo. Para ello las cortamos en 3 partes, desechando la punta.



**2** Pasamos las alitas a un plato hondo o un bol y las salpimentamos. Pondremos también el horno a precalentar a 180 grados.



**3** A continuación en un mortero, añadimos el diente de ajo pelado y lo machacamos. Añadimos si queremos unos granos de sal gorda para ayudar a machacar bien el ajo.



**4** A continuación añadimos la cucharada de pimentón y las cucharadas de aceite de oliva y removemos todo.



**5** A continuación echamos el contenido del mortero sobre las alitas y las removemos bien.



**6** A continuación, utilizamos el zumo de un limón para añadirlo al mortero. Esto ayudará a extraer el contenido y a potenciar el sabor de nuestra salsa. Lo vertemos sobre el pollo y removemos de nuevo.



**7** Cogemos una bandeja de horno y le colocamos un papel vegetal. Colocamos las alitas encima separadas unas de otras y le echamos el jugo que haya sobrado del plato. Espolvoreamos orégano y cilantro al gusto.



**8** Horneamos ahora 15 minutos a 180 grados. Pasado ese tiempo, damos la vuelta a las alitas y volvemos a hornear durante 15 minutos. Como habrán soltado jugo, lo utilizaremos para echarse por encima. Una vez pasado este tiempo, podemos poner el horno a gratinar a 250 grados unos 2 o 3 minutos para que se pongan crujientes. Ya tenemos listas nuestras ricas alitas de pollo.



### **Observaciones o consejos**

Si queremos que piquen un poco, podemos combinar el pimentón dulce con pimentón picante. De la misma manera podemos cambiar el orégano y el cilantro por las especias que más nos gusten. Quedan muy bien con tomillo o romero.

### **Autor**

Juan Manuel Jurado