

Alas de pollo al vino
10 minutos
25 minutos
4 E €

Ingredientes

1kg, de alitas de pollo, orégano, 2 dientes de ajo, vino blanco aromático, 4 tomates maduros, aceite, sal, pimienta;

Preparación

En una sartén con 1/2 vaso de aceite, saltee las alitas {bien limpias de plumas}y cuando se doren saquelas a un plkato. En 2 cucharadas del aceite restante, sofria los ajos y machaquelos cuando estén blandos. Incorpore los tomates, pelados y troceados, para hacer una salsa espesa. A los 5 minutos añada un vasito de vino y una cucharadita de orégano, sal y pimienta.Coloque en la salsa las alitas, deje hervir otro 15 minutos y sirva bien caliente.

Consejos

Se puede servir este plato con patatas (pure), arroz o pastas(alimenticias).