

Ingredientes

2 dientes de ajo
1 kg. de alitas de pollo
1 cebolla pequeña
2 cucharadas de mostaza de dijon
100 cc. de keptchup
0,5 cucharaditas de pimienta de cayena
1 vasito de vino blanco
1 cucharada de salsa perry

Preparación

Se precalienta el horno a temperatura media-alta. Se limpian las alitas retirando el exceso de grasa y se les corta la punta.

En un bol se hace un adobo con el kepchup, la salsa perry, la mostaza, la cebolla y los ajos que irán triturados, la pimienta de cayena machacada y el vino.

Con esta mezcla se bañan bien las alitas y se disponen en una fuente de horno. Se hornean durante unos 40 minutos hasta que estén tiernas y doradas.

De vez en cuando se les da la vuelta para que estén bien empapadas en el líquido de la maceración.

Si es necesario se puede añadir un poquito de agua.