

Alitas en miel y limón

2 minutos

20 minutos

5.00 €

#### Ingredientes

- 2 libras de alas
- 3 cdas. de ralladura de limón
- 1 taza de miel
- 1 cdta. de canela
- 3 cdas. de jugo de limón

#### Preparación

Se une la ralladura de limón, el jugo, la miel y la canela. Se marinan las alas por 2 horas, se colocan en una bandeja para hornear 10 minutos. por un lado y 10 minutos. por el otro lado en el horno a 400°. Luego de echas se introducen en la salsa y se sirven en un plato sobre hojas de lechuga con queso.

#### Consejos

Se sirven como estremeces.