

**Creador:** Noelia Montoya



**Descripción:**

CHUPARSE LOS DEDOS SE QUEDA CORTO....

**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Muy económico

**Ingredientes para 2 personas :**

- 6 UNIDADES de ALITAS DE POLLO LIMPIAS
- 3 DIENTES de AJO PICADO
- 1 LIMÓN EXPRIMIDO
- 1/2 CUCHARADITA de PIMENTÓN DULCE
- SAL Y PIMIENTA
- 1 CUCHARADA de ACEITE DE OLIVA

**Preparación:**

**Paso 1**

PRIMERO HACEMOS UN MACERADO CON EL AJO, SAL, PIMIENTA, PIMENTÓN, ZUMO DE LIMÓN Y ACEITE Y UNTAMOS LAS ALITAS Y DEJAMOS UNO 20 MINUTOS.

**Paso 2**

PRECALENTAMOS EL HORNO A 200°C. PONEMOS LAS ALITAS EN UNA BANDEJA DE HORNO CON PAPEL DE HORNO Y LAS NAPAMOS CON EL MACERADO Y HORNEAMOS DURANTE 20 MINUTOS. LES DAMOS LAS VUELTA Y HORNEAMOS UNOS 15 MINUTOS MÁS O HASTA QUE SE EMPIECEN A DORAR SIN QUE LLEGUEN A QUEMARSE LOS AJOS Y LISTAS.