Alitas de pollo barbacoa

05/08/2016

Esta receta me llamó la atención por la combinación de sus ingredientes... **¿Alitas con Coca cola y Ketchup mezclados?** Pues sí, y además están exquisitas. Es una manera diferente de comerlas ya que yo suelo hacerlas en la sartén con unos ajos y un chorrito de vino o guisadas con patatas.

Es una receta bastante asequible y fácil de hacer ya que no te complica la vida en la cocina.

Ingredientes:

- ½ kg de alitas de pollo
- 1 vaso de Coca cola
- 2 ó 3 cucharadas soperas de Ketchup
- 1 cucharadita de sal

Elaboración:

1. **Poner en un recipiente la Coca cola y el Ketchup**. Remover bien.
2. Incorporamos las alitas y les echamos la sal por encima. **Dejamos en el frigorífico macerando un par de horas**.

3. Precalentamos el horno a 250º. **Pasamos las alitas junto con la salsa a una fuente para horno y las metemos 20 minutos**.
4. Pasado este tiempo les damos la vuelta a las alitas y las horneamos otros 20 minutos. Podéis **encender el aire para que se hagan más doraditas**. La salsa quedará reducida y ya tendríais listas las alitas barbacoa.

A la hora de comerlas, os recomiendo no utilizar el tenedor… es un placer chuparse los dedos.

¡Espero que las disfrutéis!

Fuente de la receta: Bizcochela.