

Alitas de Pollo con Salsa de Soja, Miel y Limón

Ingredientes

- 5-6 Dientes de Ajo
- 1/2 Cucharadita de Jengibre fresco
- 50 grs. Zumo de limón
- 70 grs. Miel
- 70 grs. Salsa de soja
- 30 grs. Aceite de Oliva virgen extra
- 3 pellizcos Pimienta Negra molida
- 1000 grs. Alitas de pollo
- 1 cucharada Cebollino fresco picado(opcional)

Preparación

1. Ponemos en el vaso los ajos y el jengibre y troceamos **4 seg/vel 5**.
2. Agregamos el zumo de limón, la miel, la salsa de soja, el aceite y la pimienta. Mezclamos **5 seg/vel 5**.
3. Ponemos las alitas de pollo en un bol, vertimos la mezcla del vaso y removemos. Dejamos marinar un mínimo de **30 minutos**.
4. Ponemos en el vaso las alitas con todo el adobo y programamos **25 min/100C°/giro inverso/velocidad cuchara**. Seguidamente, programamos **10 min/Varoma/giro inverso/vel. cuchara** sin poner el cubilete para así reducir la salsa.
5. Vertemos las alitas en una fuente y servimos bien calientes espolvoreadas con el cebollino picado.