

Recetas de Canadá: Alitas de pollo escarchadas. [Cena de Navidad Worldwide

Recetas de Canadá. Descubrir la cocina canadiense es muy interesante, tiene influencias de diferentes países como Inglaterra, EEUU o Francia. Estas alitas de pollo escarchadas con miel de arce destacan por su delicado sabor dulce, esta miel tan especial les aporta un toque meloso y crujiente. Un plato tremendamente navideño para elaborar nuestro menú de estas fechas.

Recetas de Canadá

Paisaje de Canadá

Ingredientes

1 kg de alitas de pollo

125 ml de miel de arce

4 cucharadas de salsa de chile

2 cucharadas de mostaza en grano

1 cebolla picadita

2 cucharadas de vinagre de sidra

2 cucharadas de salsa inglesa Worcestershire

Preparación de las Alitas de pollo escarchadas

Colocamos las alitas en una fuente plana. A continuación, mezclamos la salsa con todos los ingredientes y maceramos con ella las alitas durante 4 o 5 horas. Después, las ponemos en el horno a 200° durante 30 minutos, y con toda la salsa de la maceración las vamos regando durante el horneado hasta que estén bien doraditas.

Si te ha gustado este plato de Navidad con carne, te recomendamos nuestras Chuletas de cerdo rellenas de la gastronomía americana.