

Será por recetas



Alitas de pollo al vino

Recetas de pollo, Recetas fáciles

 4 Personas

 45 Minutos

 Fácil

 Enviada el 31/10/2012

Ingredientes

- 1kg. De alitas de pollo
- orégano
- 2 dientes de ajo
- vino blanco aromático
- 4 tomates maduros
- aceite
- sal

Elaboración

Poner una sartén a calentar con medio vaso de aceite. Con las alitas bien limpias, saltearlas en la sartén y esperar a que se doren para sacarlas del fuego.

En la misma sartén pero solo con dos cucharadas del aceite restante, sofreír los ajos y cuando estén blandos machacarlos en la misma sartén. Incorporar a la sartén los tomates, pelados y troceados, para hacer una salsa espesa. Pasados 5 minutos, añadir un vaso de vino y una cucharada de orégano.

Una vez esta preparada la salsa, poner otra vez las alitas en la sartén y dejar hervir durante 15 minutos. Pasados estos minutos estará listo para servirse.



Autor receta de Alitas de pollo al vino

El Chef

 24 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 16/07/2012