

## ALITAS AGRIDULCE AL CALDO DE COSTILLA



### Ingredientes

- 12 Tutitos de alitas de pollo 800 g
- 2 Cucharadas de ketchup
- 2 Cucharadas de miel líquida
- 1 Tableta de CALDO DE COSTILLA MAGGI
- 1 Cucharadita de romero o tomillo cortado finamente
- 1 Cucharada de aceite de oliva

### Preparación

1.- Con la ayuda de un cuchillo pequeño, limpia la carne del hueso, para esto toma la alita con seguridad y empuja su carne hacia abajo, formando una bola, sin romperla

2.- Aparte, en un bowl pequeño disuelve el CALDO DE COSTILLA MAGGI en el aceite de oliva, agrega el ketchup y la miel, espolvorea el romero o tomillo y revuelve para homogenizar.

3.- Embetuna una a una las alitas de pollo en la salsa recién preparada y déjalas en una budinera para horno. Lleva a horno caliente durante 25 min. aprox. o hasta que estén bien cocidas y doradas, una vez listas, sírvelas de inmediato.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
6



Tiempo:  
45 minutos

### Información Nutricional

Energía:	145 Kcal
Proteínas:	17.9 g
Grasa Total:	5.0 g
Colesterol:	53 mg
H. de Carbono:	6.1 g
Fibra Dietética:	0,1 g
Sodio:	496 mg