



Alitas de pollo con tandoori

Raciones: 800 g

Preparación: 5 '

Cocción: 25 '

Total: 30 '

Estas alitas de pollo con tandoori tienen el punto justo de picante que te hará volver a por más. Se preparan al horno prácticamente solas y con los huesos que te sobren podrás hacer un caldo bien rico.

Ingredientes

- 800 g de alitas de pollo
- 1 cucharadita de mezcla de especias tandoori
- ½ cucharadita de sal

Instrucciones

1. Precalienta el horno a 200 °C.
2. Coloca las alitas en una fuente apta para el horno.
3. Sazónalas con la sal y la mezcla de especias tandoori.
4. Hornea durante 20 minutos a 200 °C, calor arriba y abajo sin ventilador.
5. Pasado el tiempo, hornea 5 minutos más a 250 °C con el grill para que se terminen de dorar.
6. Retira del horno y sirve.