MUSLITOS DE POLLO DORADOS CON MIEL

Después de que lo prepares, recuerda servir sin que se enfríen del todo y acompañar con unas hojas aromáticas como perejil o menta. También podemos acompañarlo con puré de patatas o arroz blanco.

Ingredientes (para 4 personas):

Un kilo de muslitos de pollo
(también pueden ser alitas o contramuslos)
2 o 3 dientes de ajo
Salsa de soja
Miel
Perejil o menta
Aceite de oliva

Modo de Elaboración:
En primer lugar vamos a triturar los dientes de ajo y, posteriormente, los mezcamos con la salsa de soja. En una bolsa ara congelar, metemos los muslitos bien lavados y agregamos la salsa. Llevamos a la nevera y dejamos macerar durante toda la noche.

Al día siguiente, calentamos el horno a 190° y colocamos en la bandeja del horno el pollo con su salsa. Con ayuda de una brocha, barnizamos los muslos con miel para que se doren ligeramente. Dejamos hacer 20 minutos y damos la vuelta para que se hagan por ambas partes.

A la hora de emplatar agregamos el perejil o, si eres amante de las experiencias intensas, prueba con la menta. ¡Delicioso!