



## ALITAS DE POLLO FOR SHARING



### INGREDIENTES

- 12 ALITAS DE POLLO
- ACEITE DE OLIVA
- 2 DIENTES DE AJO
- 1 CUCHARADA DE MOSTAZA DIJON
- 50ML SOJA DULCE
- ZUMO 1 LIMÓN
- 1 MAHOU
- 2 RAMITAS DE ROMERO
- UNA PIZCA DE SAL Y PIMIENTA

### PREPARACIÓN



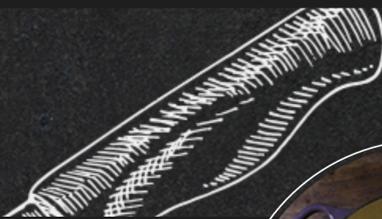
1 Cortamos las alitas de pollo, calentamos a fuego alto una sartén y echamos un buen chorro de aceite de oliva.



2 Doramos el pollo previamente salpimentado junto a los dientes de ajo enteros machacados.



3 Una vez dorados, añadimos la mostaza, soja, zumo de limón, 1 ramita de romero y mezclamos bien.



4 Por último añadimos la cerveza. Cocemos 10 minutos a fuego medio hasta evaporar el líquido.



¡Compártelo!