

ALITAS DE POLLO AL HORNO CRUJIENTES

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 40 minutos

Ingredientes

- 2 libras de alitas de pollo, descongeladas
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta negra molida
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de pimentón molido
- 1/2 cucharadita de especias italianas
- 1 cucharada de polvo de hornear
- Dip Ranchero con Yogurt Griego



Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 425 °F (220 °C) y cubre una bandeja para hornear con borde con papel aluminio, coloca una rejilla apta para horno a la bandeja para hornear.
2. Secar las alitas de pollo con papel toalla y ponerlas en un recipiente hondo mediano, dejar aparte.
3. En un recipiente pequeño combina todos los ingredientes para sazonar las alitas, mezclarlo bien y esparcirlo sobre las alitas de pollo, untarlo bien de forma que todas queden bien cubiertas, luego colocas en la rejilla para hornear.
4. Hornea durante 30 minutos, luego voltearlas y dejar por 20 minutos más o hasta que la piel esté crujiente. ¡Disfruta con este Dip Ranchero!!