

Receta

11. Alitas Glaseadas a la Cerveza



Duración

?



Web

XxX



Dificultad

2 / 10



Raciones

2

Ingredientes

- 500 gr Alitas
- 200 ml Cerveza
- 60 gr Miel
- 1 Cda Mostaza Antigua
- 3 Ajos
- 20 gr Jengibre
- Sal
- Pimienta
- AOVE

Preparación

- 1.-** Mezclar cerveza, miel, mostaza, ajo y jengibre y marinar las alitas 2 horas en la nevera
- 2.-** Salpimentar las alitas sacándolas del marinado y marcar a fuego.
- 3.-** Verter la marinada y hervir hasta reducir. Espolvorear sésamo y perejil en el plato.



Consejos: