

Aletes de pollastre amb mel i soja



Per no fer-les sempre especiades, aquesta vegada les hem provat amb mel i salsa de soja. Gustoses a més no poder. No per fer-les molt sovint, però si de tant en tant.

Per a 4 persones

Temps: 30 min.

Ingredients:

- – 12 aletes de pollastre
- – Oli
- – 200 gr. de mel
- – 150 gr. de salsa de soja
- – 100 gr. de llavors de sèsam (opcional)



Elaboració:

PAS 1: Netegem bé les aletes de plomes.

PAS 2: Posem oli abundant en una paella i quan sigui ben calent afegim les aletes.

PAS 3: Deixem fer-les ben rossetes i les treiem del foc.

PAS 4: Seguidament, tret l'oli de la paella, afegim de nou les aletes amb la mel i la salsa de soja. Deixeu uns minuts perquè vagin lacant. Si voleu es poden afegir llavors les llavors de sèsam.





Bon Profit!