

Alitas de pollo a la barbacoa

INGREDIENTES

1 hora

Alitas de pollo
Coca-Cola
Aceite
Ketchup

UTENSILIOS

Sartén
Olla

ENTRANTES



Se requeman las alas, por las posibles plumas.

Se lavan y se ponen en papel absorbente y un poco de sal.

Se frien y cuando están doradas se pasan a una olla para seguir con la elaboración.

Se le agrega la Coca-Cola y, cuando se evapora, se le agrega el ketchup.

Un par de vueltas y listo.

Autor: Víctor Bravo Barragán