

TÍTULO

ALITAS DE POLLO AL VINO

INGREDIENTES

Explicación e ingredientes:

IMAGEN DEL PLATO FINAL

2 kg. de alitas de pollo, orégano
2 dientes de ajo, vino blanco aromático,
4 tomates maduros, aceite y sal.



Cómo prepararlo:

En una sartén con medio vaso de aceite, saltee las alitas bien limpias de plumas y cuando se doren, saque las a un plato.

En dos cucharadas del aceite restante, sofría los ajos y machaque los, cuando estén blandos.

Incorpore a la sartén los tomates, pelados y troceados. Para hacer una salsa espesa. A los cinco minutos, añada un vasito de vino y una cucharada de orégano coloque en la salsa las alitas, dejar hervir.

ELABORACIÓN: Explica cómo se prepara la receta y los pasos que se deben seguir.

ALITAS DE POLLO AL VINO

Para:8 personas

Explicación e ingredientes:

2 kg. de alitas de pollo,orégano
2 dientes de ajo, vino blanco aromático,
4 tomates maduros,aceite y sal.

Cómo prepararlo:

En una sartén con medio vaso de aceite,saltee las alitas bien limpias de plumas y cuando se doren,saquelas a un plato.

En dos cucharadas del aceite restante, sofría los ajos y machaquelós , cuando estén blandos.

Incorpore a la sartén los tomates,pelados y troceados. Para hacer una salsa espesa. A los cinco minutos,añada un vasito de vino y una cucharada de orégano coloque en la salsa las alitas ,dejar hervir.



TÍTULO

INGREDIENTES

IMAGEN DEL PLATO
FINAL

ELABORACIÓN: Explica cómo se prepara la receta y los pasos que se deben seguir.

