

ALES DE POLLASTRE A LA MEL

(Alfarería Rosa)

12 ales de pollastre
1/4 de tassa de salsa de soja
1 cullerada de quètxup
1/2 tassa de mel
1 cullerada d'oli d'oliva
2 cullerades de vinagre
Sal
All en pols

Barrejar bé la soja, el quètxup, la mel, l'oli i el vinagre.

Salar les aletes i empolsinar amb l'all. Col·locar les aletes en una cassola per anar al forn i tirar la salsa per damunt.

Enfornar uns quaranta minuts a foc baix, fins que les ales estiguin fetes i daurades per dalt. Cal anar amb compte, perquè com totes les salses amb elements dolços pot cremar-se amb facilitat.

També es pot preparar amb altres trossos de pollastre, però les aletes són perfectes per a això que els nord-americans en diuen “finger food”.