

Patitas de Pollo con ensalada de Tomate y Lechuga

(4 porciones)

INGREDIENTES

Patitas de Pollo	8 unidades	Aceite de oliva	3 cuch. Sop.
Naranja	2 unidades	sal y pimienta	
Vino Blanco	3 cuch. Sop.		

Preparación:

- Mezclar en un recipiente el jugo de naranja con el vino, aceite de oliva, sal y pimienta.
- Dejar marinar las presas de pollo con dicha preparación durante 1 hora en la heladera.
- Luego llevarlas a la parrilla para realizar su cocción a temperatura media y alta.
- Para realizar el servicio puede acompañar con ensalada de lechuga y tomate.

Tiempo: 30´

Temperatura: med-alta

Kcal x porción: 415



Patitas de pollo