



Alitas Parrilleras

16 a 24 alitas de pollo

½ tz de jugo de limón

½ tz de aceite vegetal

1 tz de cerveza

1 cucharada de MIX PARRILLERO

Mezclar el jugo de limón, aceite, MIX PARRILLERO, y la cerveza. Agregarlo al pollo y dejar marinar por 2 horas.

Ponerlas a la parrilla primero con el hueso hacia abajo y luego de que salgan gotas de sangre, darle la vuelta y dorar bien. Con el sobrante de la marinada, ir pintando de vez en cuando las alas para reforzar el sabor.

Nota: Se pueden servir como piqueo o entrada.