

Alitas de Pavo Glaseadas a la Singletary

Marie Singletary
Estados Unidos

Porciones: 4 personas

Rinde: 4 alitas de pavo

Tiempo: 2:30 horas

Ingredientes

4 alitas de pavo
1 cucharadita de sal kosher
1/2 cucharadita de aceite de canola
1/2 taza de vinagre de vino tinto
1 cucharadita de curry en polvo
1 cucharadita de albahaca seca
1 cucharada de romero o 1 cucharadita de
romero seco
1/4 de taza de miel
1/2 cucharadita de pimienta negra

Instrucciones

- Caliente el horno a 350° Fahrenheit.
- Enjuague las alas de pavo. Espolvoree las alas con sal y deje reposar a temperatura ambiente durante 30 minutos en un plato.
- Rocíe la asadera con aceite de canola. Coloque el pavo en la asadera y vierta vinagre sobre las alas, cocine en horno durante 30 minutos.
- Vierta los jugos en un tazón y combine con el curry, romero, albahaca y miel.
- Vierta la mezcla sobre las alas. Cubra la asadera con papel de aluminio y hornee durante una hora, humedezca y gire de vez en cuando (dos veces).
- Descubra y cocine durante 20-30 minutos o hasta que la piel esté dorada y crujiente. La temperatura interna de las alas de pavo debe ser de 165° Fahrenheit.
- Espolvoree con pimienta recién molida.
- Sirva caliente o frío.

¿Sabía Usted?

El sabor y el color de la miel varía al igual que las flores de donde proviene. Con sabor a mentól, a hierbas, a frutas o acaramelada, la miel tiene tantas fragancias y variedades de dulzura que brillará si usa miel que no ha sido calentada, filtrada ni reducida con agua. Busque miel de elaboración local en el mercado de frutas y verduras. La miel puede ayudarle a combatir las alergias al polen estacionales.

Precaución: La miel contiene toxinas que pueden ser perjudiciales para los niños.

