

Será por recetas



Pollo asado con manzanas

Carnes, Recetas de pollo, Recetas fáciles

 6 Personas

 Fácil

 75 Minutos

 Enviada el 12/11/2012

Ingredientes

- 1 pollo de 1kg y medio
- 2 cucharadas de manteca de cerdo
- 2 manzanas verdes
- Sal
- 1 loncha de bacón

Elaboración

Preparar el pollo sin cabeza y sin alas. Calentar el horno durante 10 minutos. Mientras pelar las manzanas, quitar el corazón y cortar en rodajas finas.

Rellenar con las manzanas el vientre del pollo sobre una fuente refractaria al calor. Untar con manteca por todas partes y colocar encima de la pechuga la loncha de bacón. Espolvorear un poco mas de sal por encima y meter la fuente al horno durante una hora aproximadamente.

Para saber si esta hecho, pinchar un muslo con un cuchillo de punta fina y observar si la carne esta rosada por dentro. Si esta rosada por dentro, será el momento de sacar la fuente del horno. Servir caliente.



Autor receta de Pollo asado con manzanas

Sweetest

 Valoración 3/5

 42 Recetas publicadas

 Miembro desde 05/07/2012