

Será por recetas



Pollo al limón

Carnes, Recetas fáciles

 4 Personas

 150 Minutos

 Fácil

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 8 muslos de pollo o 4 cuartos de pollo
- 1 cabeza de ajos
- 2 limones
- tomillo
- pimienta negra
- aceite de oliva virgen extra
- sal

Elaboración

Enciende el horno a 200° C con el ventilador. Lava bien las patatas para hacerlas con piel, puedes utilizar un estropajo o hacerte con este guante. Córtalas en cuartos o en gajos, como prefieras. Mezcla las especias, la miel y el aceite de oliva para aderezar las patatas, primero sálalas bien, y después úntalas con este aderezo, colocándolas en una bandeja de horno.

Prepara el pollo, quítale la piel y la posible grasa que tenga, ponlo sobre otra bandeja de horno ligeramente engrasada con aceite de oliva, salpimenta al gusto y úntalo bien con aceite de oliva frotándolo con las manos. Cuando el horno esté caliente, introduce la bandeja de pollo y deja que se empiece a hacer. Mientras tanto, pela los dientes de ajo y dales un golpe, corta un limón en cuartos y el otro limón exprímelo.



Autor receta de Pollo al limón

JVL .

 245 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 10/01/2012