

Receta de Pollo Asado con Guarnición

06 Jul 2015



Buenos días a tod@s, comenzamos una nueva semana de este caluroso mes de Julio, para hoy os dejo una receta de Pollo, esta vez es asado al horno y con una guarnición muy rica que seguro os va a encantar a tod@s.

Ingredientes

- Pollo partido en trozos grandes (uno)
- **Para la maceración:**
- Hierbas provenzales (una o dos cucharadas)
- Pastillas de caldo de pollo (una o dos)
- Manteca de cerdo ibérica (una cucharada)
- Vino blanco (un vaso)
- Brandy (dos o tres cucharadas)
- Aceite de oliva (una o dos cucharadas)
- Agua (50ml)
- Limón (medio)
- Ajos (cinco o seis dientes con piel)
- Jengibre (un poquito molido) opcional
- **Para la guarnición:**
- Patatas en rodajas gorditas (dos o tres)
- Cebolla en juliana (una)
- Pimiento verde y rojo (uno de cada partidos en juliana)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. En un bol o fuente honda, poner todos los ingredientes de la maceración y mezclarlos bien
2. Introducir el pollo y dejar macerando al menos una hora
3. Precalentar el horno a 190°
4. En una fuente para horno que tenga tapadera, poner el pollo con todos los ingredientes de la guarnición
5. Tapar y mantener a 180° unos 45 minutos
6. Dar la vuelta a los trozos de pollo y dejar hasta que las patatas y las verduritas estén hechas
7. Poner unos minutos el grill para que se dore bien el pollo y.....buen provecho!!!

Pollo Asado con Guarnición

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)
