

Receta de Pollo Asado con Miel y Mostaza

05 Mayo 2017



Buenos días a tod@s, para este viernes os dejo una exquisita receta de **Pollo Asado con Miel y Mostaza**, es uno de esos platos sencillos que os hará quedar muy bien con vuestros invitados ya que la carne queda muy jugosa y acompañado de unas patatas cocinadas en el jugo, os quedará un plato Exquisito y muy completo.

Ingredientes

- Cuartos traseros de pollo (dos o más según comensales)
- Patatas pequeñas (cuatro)
- Miel (dos cucharadas)
- Mostaza (dos cucharadas)
- Sal
- Pimienta negra
- Hierbas provenzales

Modo de Preparación

1. Limpiar bien el pollo de restos de plumas y colocarlo en una fuente apta para horno, ponerle sal y pimienta al gusto
2. Pelar las patatas y cortarlas por la mitad, colocarlas con el pollo
3. En un bol, mezclar dos cucharadas de miel, dos cucharadas de mostaza y una cucharada de hierbas provenzales
4. Repartir la mitad de la mezcla por encima del pollo
5. Ponerle medio vaso de agua al resto de la mezcla, y rociar con ello las patatas y el pollo
6. Precalentar el horno a 185º con calor arriba y abajo
7. Introducir la fuente con el pollo en el horno y regar todo de vez en cuando con el jugo hasta que el pollo esté bien doradito, Sobre una hora y cuarto, según el horno
8. Servir caliente y acompañado de las patatas y....buen provecho!!!