Gotxei



PLATOS PRINCIPALES

Pollito asado con panadera

1h30 · 4 raciones · 329 kcal

Ingredientes

- **1** pollo
- Patatas
- Cebolla
- Agua
- Aceite
- Sal y pimienta negra
- Curry
- Limón

POR RACIÓN

Proteínas	**16 g**
Grasas	**12 g**
Hidratos	**42 g**
Fibra	**5,9 g**

Elaboración

1. Partir la cebolla en juliana y la patata panadera de unos 5 mm aprox.
2. Montar la camita en la bandeja de horno: aceite, patata, aceite, cebolla, aceite, sal y pimienta. Al horno 30 minutos a 200 grados.
3. Untar toda la piel del pollo con curry e impregnarlo bien. Meter al horno encima de las patatas una vez pasado el tiempo.
4. Preparar el mejunje estrella: agua, aceite y zumo de limón. Un poco a ojo y dependiendo del tamaño del pollo.
5. Ir sacando el pollo de vez en cuando e ir bañándolo con este mejunje.
6. Una horita después aproximadamente ya estará listo. Con la piel bien tostada y crujiente.
7. Acompañarlo de una buena ensalada verde (lechuga, tomate y cebolla) y listo!

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei
cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei