Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Pollo asado al limón y finas hierbas

1h30 · 4 raciones · 692 kcal

Ingredientes

- 1 pollo entero (limpio)
- 1 limón grande
- 200 ml de vino blanco
- Ajo en polvo
- Aceite de oliva
- Romero
- Tomillo
- Sal
- Pimentón dulce
- Pimienta molida
- 150 ml de agua
- 2 patatas

POR RACIÓN

Proteínas	49 g
Grasas	42 g
Hidratos	18 g
Fibra	2,3 g

Elaboración

1. Si el pollo no viene limpio, hay que limpiarlo por dentro. Con la ayuda de una cuchara le introducimos medio limón.
2. En un bol mezclamos: aceite de oliva, 1 cucharadita de pimentón dulce, 1 cucharadita de ajo en polvo, tomillo, romero, sal, pimienta molida y el jugo de medio limón. Removemos bien y reservamos.
3. En una bandeja para hornos colocamos las patatas en la base (lavadas y peladas como más os guste), yo las puse panaderas. Añadimos un poco de aceite, sal y pimienta. Vamos precalentando el horno a 180 grados.
4. Pintamos el pollo con nuestra salsa. Introducimos un poco de salsa haciendo cortes en el centro. Podemos añadir trozos de limón y más romero que me encanta el toque.
5. Añadimos medio vaso de agua y un vaso de vino blanco pequeño e introducimos en el horno.
6. Horneamos durante 45 minutos, le damos la vuelta transcurrido este tiempo, volvemos a añadir vino blanco y tapamos la bandeja con papel de aluminio. Volvemos a meterlo en el horno y dejamos que se haga media hora más. Pasados los 30 minutos quitamos el papel de aluminio y horneamos a 200 grados los últimos 15 minutos para que se dore por arriba.
7. Troceamos el pollo y a disfrutarlo

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta