

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 1 pollo
- 1 limon
- hierbas aromaticas
- sel pimienta
- 1 cbolla
- 1 pimienta rojo
- 1 pimienta verde

**Preparación:**

### Paso 1

rociar el pollo con el limon rellenar con las verduras salarlo y enebrentarlo, poner en el horno ya calentado a 170,gradosydejar cocer dando bueltas cada 20 minutos,un tar con a ceite ymedia copa de sidra,sacarlo cuando este ya dorado y tierno. servir con ,ensalada o escalivada. buen provacho. dolors mallofre puigcercos.

### Paso 2

rociar el pollo con el limon rellenar con las verduras salarlo y enebrentarlo, poner en el horno ya calentado a 170,gradosydejar cocer dando bueltas cada 20 minutos,un tar con a ceite ymedia copa de sidra,sacarlo cuando este ya dorado y tierno. servir con ,ensalada o escalivada. buen provacho. dolors mallofre puigcercos.