

Creador: Irene Delafú



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 pollo troceado
- 500 ml de buttermilk
- 5 dientes de ajo, pelados y chafados
- 1 cucharada de azúcar
- 1 y 1/2 cucharaditas de pimentón
- 1 cucharada de sal
- Pimienta recién molida
- Un chorrito de aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Mezclar el buttermilk con el ajo, la sal, el azúcar, el pimentón y bastante pimienta. Poner los trozos de pollo en una bolsa de plástico con cierre hermético, añadir la mezcla de buttermilk, cerrar la bolsa y remover para que el líquido se reparta bien bañando el pollo. Guardarlo en el frigorífico al menos durante dos horas, preferiblemente durante toda la noche. Precalentar el horno a 200°. Escurrir el pollo del líquido y ponerlo en una fuente de horno, regar con un chorrito de aceite de oliva y hornear durante unos 40 minutos.