

PICANTONES AL ROMERO



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** marta gil chana



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Mas pequeños que el pollo pero igual de ricos.

Ingredientes para 2 personas :

- 2 Pollos picantones (pequeñitos)
- Unas ramas de romero
- 1/2 vaso de vino blanco
- 1/2 vaso de agua
- Ajo en polvo
- Sal
- Patatas
- Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Si no vienen limpios hay que limpiarlos. Ponerlos en una bandeja de horno, untarlos con aceite, echarles la sal, el ajo y se ponen encima las ramitas de romero, meterlos en el horno a 200° una hora mas o menos. Se mezcla el vino con el agua y se echa por encima de los pollitos, se mete al horno. Mientras se pelan las patatas, se cortan y se fríen un poco en la sartén se ponen en un plato, cuando le quede poco a los pollitos para que estén echos, se echan las patatas y se mete al horno hasta que estén los pollitos bien dorados.