Pollo a la cocacola

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

Creador: Flor Roja

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Un plato muy facil y muy sabroso.

Ingredientes para 6 personas :

- 1 Kg. De muslos de pollo
- 300 gr. De papas
- 1 sobre de sopa de cebolla
- 1 lata de coca-cola
- Sal y pimienta
- -Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Se pelan las papas y se trocean en cuatro. Se ponen en una bandeja refractaria y se rocían con un buen chorro de aceite, añadirle sal y pimienta. ? Limpiar los muslos de pollo de piel y hacerles unos cortes. Ponerlos encima de las papas, añadirle sal y pimienta, echarle medio paquete de sopa de cebolla, luego vaciarle la lata de coca cola y terminar con lo que queda de la sopa de cebolla.

Paso 2

Precalentar el horno. Hornearlo a 200º por 50 minutos. A la mitad de la cocción yo le di vuelta a los muslos para que quedaran del mismo color por los dos lados. Y este es el resultado.....Ummmmmmmm ¡¡¡ delicioso!!!