

Creador: Angelicajrtr **Recetizador:** Mari Belmonte C



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 2 cuartos traseros de pollo partidos en 3 trozos cada uno
- 2 dientes de ajo
- sal
- aceite
- agua
- media pastilla de caldo de carne
- media cebolla

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 200 grados. Salamos por ambos lados los trozos de pollo y los ponemos en una fuente para horno. Trituramos los ajos y los esparcimos por encima de los trozos. Cortamos en pluma la cebolla y la añadimos a la fuente. Regamos todo con un chorrillo de aceite y metemos al horno. Cuando el ajo empieza a dorarse añadimos medio vasito de agua y sumergimos el ajo para que termine de hacerse en la salsa. Deshacemos la media pastilla de caldo encima de los trozos de carne y dejamos que se siga cocinando. Cuando esté hecho por ese lado le damos la vuelta y terminamos de hacer.

