pollo asado a las hiervas

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

Creador: karmela **Recetizador:** Mar Arias

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

meter los muslos salados y especiados en un cuenco con el vino blanco y la aceite y todas las hiervas y mezclar bien tener macerando 1 hora si lo tienes mas no importa despues meter en la bosa de horno unos 35 minutos a unos 190 grados cuando acabe abrir la bolsa y servir

Ingredientes para 4 personas :

- 8 muslos de pollo
- 1 bolsa de asar
- - Aceite - Sal
- 2 Hojas de laurel
- pimienta
- tomillo
- oregano
- romero
- perejil y ajo en polvo.
- comino
- poleo
- Eneldo
- pimenton dukce
- 1 vaso vino blancotener cuidado al abrir la bos

Preparación:

Paso 1

tener cuidado al abrir la bolsa