

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Carlos Santana



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

## Ingredientes para 6 personas :

- 6 cuartos traseros de pollo
- 6 cucharadas de miel de palma
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de mostaza
- 1 cucharada de polvo de curry

## Preparación:

### Paso 1

Colocar los ingredientes excepto el pollo, en una olla pequeña. Calentar y mezclar. Colocar el pollo, lavado sin piel ni grasa en una sola capa en una fuente de horno y cubrir con la salsa. Hornear a 180° C una hora, hasta que esté tierno y dorado.