Trasero de pollo a la miel

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Isabel Lorenzo



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.