Tornateros asados a la cerveza negra

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Sonia Campos

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- *2 pollos tomateros*
- *2 dientes de ajo majados*
- *2 cucharaditas de pimentón dulce*
- *200 ml de cerveza negra*
- *Una pastilla de concentrado de caldo de ave*
- *Una cucharada de salsa de soja*
- *Una cucharada de salsa Perrins*
- *2 hojas de laurel*
- *Sal y pimienta*
- *50 ml de aceite de oliva*

Preparación:

Paso 1

Unimos todos los ingredientes, los mezclamos bien y los echamos por encima de los tomateros, dándoles vuelta para que queden bien impregnados. Los guardamos en la nevera de un día para otro. Al día siguiente precalentamos el horno a 200ºC e introducimos los tomateros. Les daremos vuelta cada 20 minutos. En 50 o 60 minutos (Dependerá del tamaño) estarán listos.