

Creador: Monónimo **Recetizador:** Olguita



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 pollo
- 1 limon
- hierbas aromaticas
- sel pimienta
- 1 cbolla
- 1 pimienta rojo
- 1 pimienta verde

Preparación:

Paso 1

rociar el pollo con el limon rellenar con los verduras salarlo y enpebrentarlo, poner en el horno ya celentando a 170,gradosydejar cocer dando bueltas cada 20 minutos,un tar con a ceite ymedia copa de sidra,sacarlo cuando este ya dorado y tierno. servir con ,ensalada o escalivada. buen provacho. dolors mallofre puigcercos.

Paso 2

rociar el pollo con el limon rellenar con los verduras salarlo y enpebrentarlo, poner en el horno ya celentando a 170,gradosydejar cocer dando bueltas cada 20 minutos,un tar con a ceite ymedia copa de sidra,sacarlo cuando este ya dorado y tierno. servir con ,ensalada o escalivada. buen provacho. dolors mallofre puigcercos.