pollo al horno

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

Creador: Monónimo



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 limom
- hirvas aromaticas
- sel pimienta
- 1 cbolla
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde

Preparación:

Paso 1

rociar el pollo con el limont 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 limont 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.