

Creador: Monónimo **Recetizador:** Mari Nieves Gó



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 limón
- hierbas aromáticas
- sal pimienta
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde

Preparación:

Paso 1

rociar el pollo con el limón rellenar con las verduras salarlo y enhebrarlo, poner en el horno ya calentado a 170, grados y dejar cocer dando vueltas cada 20 minutos, untar con aceite y media copa de sidra, sacarlo cuando este ya dorado y tierno. servir con ensalada o escalivada. buen provacho. dolors mallofre puigcerros.

Paso 2

rociar el pollo con el limón rellenar con las verduras salarlo y enhebrarlo, poner en el horno ya calentado a 170, grados y dejar cocer dando vueltas cada 20 minutos, untar con aceite y media copa de sidra, sacarlo cuando este ya dorado y tierno. servir con ensalada o escalivada. buen provacho. dolors mallofre puigcerros.