

Pollo asado con miel



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

Creador: Penny **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Pollo entero troceado
- 5 cucharadas de Margarina derretida
- 4 cucharadas de Miel
- 1 cucharada de Mostaza
- 1 cucharadita de Curry
- Sal

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 350 grados. Poner los trozos de pollo en una fuente con la piel hacia arriba. Mezclar la

margarina derretida, la miel, mostaza, sal y curry y verter la mezcla sobre el pollo. Hornear durante 1 hora y cuarto rociando el pollo de vez en cuando con el caldo resultante.