

## Pollo asado con miel



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Penny **Recetizador:** Rosa Maria Munu



**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.***