POLLO AL ZUMO DE LIMON

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

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** Beatriz Lastra

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico
El truco de esta receta:
se puede hacer con naranja o zumo de piña

Descripción:

este cocina no es diferente a muchas recetas de pollo y elegido esta por que es muy sencilla de hacer y gusta a todos

Ingredientes para 4 personas :

- 3 MUSLOS DE POLLO
- 1 LIMON
- 1 VASO de VASO DE VINO BLANCO
- 2 AJOS
- , aceite de oliva, sal y pimienta.
- •1 bote de olivas negras sin hueso

Preparación:

Paso 1

Ponemos en una cazuela con aceite y sofreímos no mucho los cuartos de pollo que hemos salpimentado con sal, pimienta y hierbas aromáticas y lo colocamos en una bandeja para el horno con el jugo que ha soltado sofreímos los ajos laminados y lo hacemos unos minutos Luego añadimos el vaso de vino blanco , el zumo de limón lo cocinamos unos minutos y lo añadimos encima del pollo Como final metemos la bandeja con el pollo al horno y lo hacemos unos 15 minutos sacamos y añadimos olivas negras y lo dejamos 5 minutos mas