

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** Tere



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

El truco de esta receta:

: PARA ACORTAR EL TIEMPO DE COCCION DE POLLO EN EL HORNO PUEDES PARTILOS EN CUARTOS TAMBIEN SERA MAS FACIL DE SERVIR

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 KG de POLLO
- 2 LIMONES
- 1 PIMIENTA NEGRA
- 1 UNAS HOJAS de LAUREL
- 1 HEBRAS DE PROVENZA
- 3 CEBOLLA
- 3 PATATAS

Preparación:

Paso 1

LAVA LAS PATATAS PELALAS Y CORTALAS EN RODAJAS PELA LA CEBOLLA Y CORTALAS EN TROZOS ENGRASA CON ACEITE UNA FUENTE DE HORNO Y COLOCA UN LECHO DE PATATAS CUBRIENDO TODA LA SUPERFICIE AÑADE LAS CEBOLLAS Y COLOCA EL POLLO ENCIMA

Paso 2

EXPRIME UNO DE LOS LIMONES Y EL OTRO CORTALO EN RODAJAS COLOCA EN EL INTERIOR DEL POLLO LA HOJA DE LAUREL UNA CUCHARADA DE HIERBAS DE PROVENZA Y UNAS RODAJAS DE LIMON RIEGALO CON EL ZUMO DE LIMON Y SALPIMENTALO BIEN

Paso 3

INTRODUCELO EN EL HORNO PRECALENTADO Y ASALO 50 MINUTOS A 200°C RIEGALO EN VEZ EN CUANDO CON SU PROPIO JUGO

