

POLLO AL AROMA DE MANDARINA Y TOMILLO



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

Creador: karma



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 muslos de pollo
- 1 cs miel
- 4 mandarinas
- 1cs aceite oliva
- 8 dientes ajo
- 2 cs tomillo
- 200 ml vino blanco
- pimienta y sal

Preparación:

Paso 1

Salpimentamos bien los muslos en un recipiente amplio. agregamos el tomillo junto con el aceite impregnando bien los muslos. En un bol disolvemos la miel en el zumo de dos mandarinas (a la vez que le abramos rallado la piel) y el vino. agregamos pimienta, ajos chafados, la ralladura de las mandarinas y 2 mandarinas cortadas en medias lunas sin pelar. mezclamos bien e incorporamos a los muslos. Dejamos macerar unas horas (o toda la noche en una bolsa). precalentamos el horno a 200°. metemos al hornoen un recipiente (que queden apretaditos). horneamos unos 45 minutos.damos la vuelta a media coccion y mojarlos con el jugo