

Pollo asado

Tipo de plato: Carnes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Angel211057

INGREDIENTES

0

Pollo — muslos

Patata

Salsa

Sal

Orégano

Tomillo

0,50

Zumo de limón

Aceite oliva — virgen

0,25 vaso/s

Vino blanco

ELABORACIÓN

Pollo asado, (traseros), y patatas de esas gorditas un poco fritas y echadas en la bandeja del pollo cuando casi ya está asado, se mete todo en el horno 10 minutejos y ale, a comer....

En un mortero echo sal, pizca de orégano, pizca de tomillo, machaco bien, añado zumo de 1/2 limón y un chorrito pequeño de aceite de oliva virgen, y se lo echo por encima al pollo y con las manos bien limpias lo unto con cuidado.

Horno a 200°, cuando veo que se dora por un lado volteo todo. A media cocción, añado 1/3 vasito de vino blanco, y el mismo pollo va soltando su jugo poco a poco. Dejo dorar bien.

Saco y tapo con aluminio a la espera de poner las patatas.

Las patatas, van fritas, sin sal, con un primer golpe fuerte, para dorarlas por fuera, las saco a una bandeja, les pongo un poco de perejil bien machacado con pizca de sal, y culín de vino blanco y las meto en el horno 180°, 12-13 min.

Junto con el pollo y fuego fuerte de horno (220°), 10 min, bandeja en el medio.

Lo ponemos todo en la bandeja del pollo y asamos 10 minutos más.