

Pollo asado

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

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 200º, 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 180º, 12-13 min.

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

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