



Pollo asado

Pollo asado

[Mas recetas Carnes en http://www.recetasypostres.net/carnes/1.php](http://www.recetasypostres.net/carnes/1.php)

Ingredientes:

1 pollo de 1.5kg. troceado, 6 patatas pequeñas, 6 cucharadas de aceite de oliva, 3 cebollas, 2 tomates, 100gr. de almendras, 100gr. de piñones, jugo de 1/2 limón, 1 vasito de vino blanco, 1 ramita de perejil, 2 dientes de ajo, 1 rama de tomillo, 1 pastilla de caldo de pollo, una pizca de pimienta negra molida, sal al gusto

Pasos a seguir:

- 1) Se coloca el pollo limpio y troceado distribuido en una cazuela de barro.
- 2) Se pelan las patatas y la cebolla.
- 3) Se cortan las cebollas en 4 trozos y las patatas en 2.
- 4) Se introducen en la cazuela entre los trozos de pollo.
- 5) Se corta el tomate con piel en 4 trozos y se introducen en la cazuela.
- 6) Se trocean los ajos(pelados) en láminas y se esparcen por encima del pollo, junto con trocitos de perejil.
- 7) Se añade el jugo de limón, la pimienta negra, el tomillo, los piñones y las almendras enteras, cubriendo todo un poco.
- 8) Se echa un poco de sal.
- 9) Se introduce la pastilla de caldo de pollo en medio vaso de agua caliente y se disuelve, echándolo luego por encima de los ingredientes de la cazuela.
- 10) Se agrega tanto el vino como el aceite bien esparcido por toda la cazuela.
- 11) Se introduce la cazuela en el centro del horno y se deja 1 hora y media a 180°.
- 12) Cuando el pollo esté dorado, se retira del horno y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/carnes/pollo-asado-263.php>