

Pollo a la naranja

Tiempo total: 1 hora y 30 minutos

Dificultad: Media

Porciones: variable

Ingredientes:

- Pollo entero
- 1 cebolla
- 2 o 3 tres manzanas
- ½ taza de ciruelas secas
- 2 tazas de jugo de naranja
- 2 o 3 cucharadas de aceite de oliva
- Orégano
- Perejil
- Paprika
- 1 naranja en rodajas
- 2 cucharadas de mostaza dijon

Preparación:

- 1.- Poner un pollo entero sobre una capa de cebollas cortadas en grande y poner dos o tres manzanas en su interior + un puñado de ciruelas secas
- 2.- Poner el pollo en una fuente y agregar 2 tazas de jugo de naranja + 2 o 3 cucharadas de aceite de oliva + orégano + perejil + paprika + 1 naranja en rodajas + 2 cucharadas de mostaza tipo dijon
- 3.- Poner al horno a 210 grados por 1 ½ hora y lo van bañando con sus jugos.