

PLATO DE FONDO

POLLO ESPECIADO



Ingredientes:

- 1 cucharada de mezcla de siete especies (si no tienes agrega las especies que te gusten)
- 1 cucharadita de paprika
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 1 cucharada de mostaza
- 1 cucharadita de miel
- Jugo de un limón
- Sal
- 50 g de mantequilla
- 8 trutos de pollo
- 1 taza de cerveza
- 2 cebollas
- 1 zanahoria

Preparación

- Poner en un pocillo 1 cucharada de mezcla de siete especies (si no tienes agrega las especies que te gusten) + 1 cucharadita de paprika + 1/2 cucharadita de ajo en polvo + 1/2 cucharadita de pimienta + 1 cucharada de mostaza + 1 cucharadita de miel + jugo de un limón + sal + 50 g de mantequilla de a temperatura ambiente aplastar todo y hacer una pasta.
- En un bowl poner 8 trutos de pollo + 1 taza de cerveza + la pasta de mantequilla (reposar 1 hora).
- Poner en una fuente 2 cebollas + 1 zanahoria y acomodar los pollos sobre la verdura y agregar la marinada.



- Sellar la fuente con papel aluminio y llevar al horno precalentado a 220° por 35 minutos.
- Sacar el papel y cocinar 20 minutos más, bañando constantemente las presas de pollo con sus propios líquidos para que queden dorados!

