Receta de Pollo al Horno con Chimichurri

17 Jul 2017

Buenos días a tod@s, comenzamos una nueva semana de este caluroso mes de Julio y para hoy Lunes os dejo esta rica receta de **Pollo al horno con Chimichurri,** queda riquísimo y si lo dejais que se dore bien, disfrutareis más de este rico plato.

Ingredientes

- Pollo troceado (uno)
- Aceite de girasol (un vasito)
- Vinagre de vino blanco (tres cucharadas)
- Salsa Chimichurri con ajo, perejil, orégano, ají molido, pimienta (unas cucharadas)
- Sal (al gusto)

Modo de Preparación

1. Cortar el Pollo en trozos grandes
2. Colocarlas en la bandeja del horno sobre papel de hornear, echarles sal al gusto
3. Preparar la salsa chimichurri mezclando los ingredientes con el aceite y el vinagre, se puede añadir un poco más de aceite y vinagre para que la salsa quede más suelta
4. Bañar todo el pollo con la salsa
5. Precalentar l horno a 180º
6. Meter la bandeja con el pollo y dejar hornear durante una hora aproximadamente hasta que esté doradito
7. Servir acompañado de una ensalada a vuestro gusto y....buen provecho!!!