

Receta de Pollo Asado con Champiñones

31 Jul 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta que seguro os gustará a tod@s l@s amantes del pollo, es muy fácil de preparar y vuestra familia quedará encantada con su rico sabor, espero que lo hagáis en casa **Pollo Asado con Champiñones**.

Ingredientes

- Pollo (uno entero)
- Cebolla (una)
- Pimiento verde (uno)
- Tomates (dos)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Champiñones (unos 300grs)
- Vino blanco (un vaso)
- Sal y Pimienta (al gusto)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180º/190º
2. Salpimentar el pollo por todos los lados
3. Pelar y trocear la cebolla, los ajos, los tomates, el pimiento y los champiñones, según vuestra costumbre
4. Engrasar con aceite de oliva una fuente apta para horno y poner en ella toda la verdura troceada
5. Colocar encima el pollo y meter al horno unos veinticinco minutos, pasado ese tiempo, darlo la vuelta y regar con el vino blanco
6. Volver a meter al horno otros 25 minutos hasta que esté hecho
7. Podéis poner el grill unos minutos para que quede bien doradito
8. Servir acompañado de la guarnición y....buen provecho!!!