Receta de Pollo Asado a la Cerveza

21 Ago 2015

Buenos días a tod@s, como sé que a la mayoría de nuestr@s seguidor@s les gusta el pollo en todas sus formas, pues para hoy os dejo esta rica receta de **Pollo asado a la Cerveza** que seguro que os encantará porque queda riquísimo.

Ingredientes

- Pollo entero o en cuartos (uno)
- Cerveza (una lata)
- Cebolla (una pequeña)
- Limón (uno)
- Hierbas provenzales
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 200º
2. Limpiar bien el pollo y ponerle sal y pimienta al gusto
3. Con ayuda de un pincel o brocha, untar todo el pollo con aceite de oliva y espolvorear con hierbas provenzales
4. Engrasar una fuente apta para el horno y poner la cebolla bien picadita por los lados, y el limón troceado en cuartos
5. Echar en un vaso la mitad de la cerveza y rociar el pollo con ella, el resto dejarlo en la lata, envolver la lata en albal y meterla al horno en un lado
6. Introducir la fuente con el pollo al horno y dejar una hora aproximadamente
7. A mitad del horneado, abrir el horno y regar el pollo con la cerveza reservada en la lata, continuar el asado hasta que el pollo quede doradito
8. Servir acompañado de patatas fritas o una ensalada y.....buen provecho!!!