

Receta de Pollo Asado a la Naranja

13 Oct 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Pollo Asado a la Naranja** que nos ha enviado una de nuestras seguidoras, Muchas gracias a **Conchi Gonzalez** por enviárnosla, nos anima a prepararlo porque dice que queda exquisito.

Ingredientes

- Pollo (uno partido en cuartos)
- Naranjas (cinco)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Perejil (unas ramitas)
- Sal
- Vino blanco (un vaso)

Modo de Preparación

1. Machacar los ajos, el perejil y un poco de sal y añadir el zumo de una de las naranjas
2. Rociar el pollo con el majado y dejar en un bol macerando toda la noche
3. Al día siguiente, colocar el pollo en una fuente para horno y rociarlo con el zumo de las otras naranjas y el vaso de vino blanco
4. Precalentar el horno a 180º
5. Meter la fuente con el pollo al horno y mantener hasta que veáis que está hecho y se pone doradito, si queréis mas dorado poner el grill unos minutos
6. Servir caliente y acompañado de una ensalada o unas patatas fritas y...buen provecho!!!