Receta de Pollo Asado con Zumo de Naranja y Sopa de Cebolla

17 Feb 2017

Buenos días a tod@s, hoy os dejo una riquísima receta de **Pollo Asado con Zumo de Naranja y Sopa de Cebolla**, es facilísimo de hacer y vuestra familia disfrutará del sabor tan especial que tiene el pollo así cocinado, espero que os guste.

Ingredientes

- Cuartos de pollo (cuatro o más según comensales)
- Sal
- Aceite de oliva
- Sopa de cebolla (un sobre)
- Zumo de naranja (uno o dos vasos)

Modo de Preparación

1. Limpiar los muslos y hacerlos unos cortes por los dos lados, ponerles un poco de sal
2. Precalentar el horno a 180º/190º
3. Colocar en la bandeja del horno papel de horno o papel de aluminio y poner los muslos encima
4. Rociarlos con un chorrito de aceite y después esparcir sobre ellos el sobre de sopa de cebolla
5. Preparar el zumo de dos o tres naranjas y echarlo sobre los muslos con un poquito de agua
6. Meter al horno y mantener hasta que estén hechos y doraditos por los dos lados, unos 30 minutos aproximadamente, en el último momento podéis poner unos minutos el grill para que se dore la piel
7. Servir calientes y acompañados de una ensalada y....buen provecho!!!