

**Creador:** Angelicajrtr



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 2 personas :

- 2 cuartos traseros de pollo partidos en 3 trozos cada uno
- 2 dientes de ajo
- sal
- aceite
- agua
- media pastilla de caldo de carne
- media cebolla

## Preparación:

### Paso 1

Precalentamos el horno a 200 grados. Salamos por ambos lados los trozos de pollo y los ponemos en una fuente para horno. Trituramos los ajos y los esparcimos por encima de los trozos. Cortamos en pluma la cebolla y la añadimos a la fuente. Regamos todo con un chorrillo de aceite y metemos al horno. Cuando el ajo empieza a dorarse añadimos medio vasito de agua y sumergimos el ajo para que termine de hacerse en la salsa. Deshacemos la media pastilla de caldo encima de los trozos de carne y dejamos que se siga cocinando. Cuando esté hecho por ese lado le damos la vuelta y terminamos de hacer.

