Pollo rustico

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Una receta que esta riquísima y fácil de hacer. Una forma diferente de hacer pollo y que está buenísimo.

Ingredientes para 2 personas :

- Cuarto Traseros
- 4 Zanahoria
- Cabeza de ajo
- Pimienta
- Mostaza en grano
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación:

Paso 1

Lo primero que vamos hacer es dejar la noche anterior el pollo en un bol con sal, los granos de mostaza, una rama de romero, las pimientas de colores molidas o machacadas y un chorro de aceite de oliva. Cuando pase 12 horas, precalentamos el horno a 200 grados unos 15 minutos. Mientras se caliente el horno, pelamos, lavamos y partimos la zanahorias en tres trozos. Ponemos el pollo impregnado en la salsa en una bandeja de horno junto con romero, ajo y las zanahorias. Añadimos sal y dejamos hasta que esté el conjunto dorado durante 40 o 45 minutos aproximadamente. Podemos añadir toda la salsa de tenemos de la noche anterior. Servimos el pollo acompañado con todas las verduras y añade un chorrito de aceite de oliva si quieres.