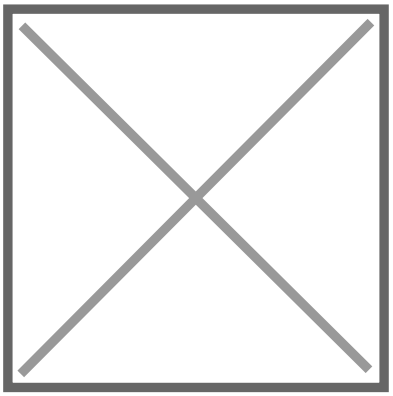


Pollo asado a la naranja

DescripciÃ³n

default watermark

POLLO ASADO A LA NARANJA 6

Otra receta que he encontrado en Internet. Lo he hecho con jamoncitos, pero lo podÃ©is hacer con muslos, pechugas, las piezas que mas os gusten, e incluso con el pollo entero.

Nos ha sorprendido en casa lo rica que estÃ¡ la salsa que lleva.

AquÃ os dejo enlaces de recetas de pollo:

Â«Pollo sentadoÂ» a la cerveza, *Pollo glaseado con miel y vinagre de mÃ³dena*, *Jamoncitos de pollo en salsa de mostaza*, *Jamoncitos de pollo en escabeche.*

Ingredientes: **(Para cuatro personas).**

- 8 jamoncitos de pollo.
- 3 dientes de ajo medianos.
- El zumo de 2 naranjas y la pulpa.
- 1 vasito de vino blanco.
- 1 vaso de caldo de pollo. Yo he puesto de verduras.
- 2 hojas de laurel.
- Hierbas aromÃ¡ticas (tomillo, romero, mezcla de especias para carnes y asadosâ?¦). He escogido tomillo, orÃ©gano y romero.
- Aceite de oliva virgen extra, sal, perejil y pimienta.

PreparaciÃ³n:

Limpiamos bien el pollo, lo podemos dejar con piel o quitÃ¡rsela, a vuestro gusto, yo la he dejado para que no se quede demasiado seco al asarlo.

Hacemos un majado en el mortero con los dientes de ajo, sal, pimienta y un ramillete de perejil. Majamos bien, no hace falta que quede demasiado machacado.

POLLO ASADO A LA NARANJA 1

En un bol grande, ponemos el pollo, el majado, el laurel, y la mezcla de especias elegida. Embadurnamos el pollo por todas partes y lo dejamos macerar con esa mezcla y bien tapado con film, toda la noche en el frigorÃfico.

Default watermark

POLLO ASADO A LA NARANJA 2

Precalentamos el horno a 180ÂºC, calor arriba y abajo.

Elegimos la bandeja o la fuente de horno, colocamos el pollo (con todo lo majado) y echamos por encima un chorrito de aceite de oliva virgen extra, el vino blanco y el zumo de naranja. Envolvemos bien el pollo con estos ingredientes.

POLLO ASADO A LA NARANJA 4

Metemos en el horno a 180ÂºC, calor arriba y abajo, durante 1 hora y 1/4.

Sacaremos de cuando en cuando para dar la vuelta al pollo y que se impregne bien en la salsa.

Si vemos que empieza a dorarse demasiado, cubrimos con papel de aluminio.

Debemos intentar que quede concentrado en su salsa, pero aÃ±adiremos caldo durante la cocciÃ³n si vemos que se seca demasiado.

Yo lo he acompaÃ±ado con unas *Patatas asadas Â«a mi maneraÂ».* Hechas separadas del pollo, es decir en dos fuentes diferentes.

Â¡Vaya aspecto, eh!

POLLO ASADO A LA NARANJA 5

> **Consejo:** Si ponemos el zumo de dos naranjas, pondremos solo 1/2 vaso de caldo, o bien ponemos el vaso completo de caldo y solo el zumo de una naranja. Porque queda demasiada salsa. Aunque si os sobra, no la tirÃ©is, yo hice con ella un arroz blanco.

default watermark

Seguimos en Facebook: facebook.com y en la web: www.masqpostres.es

Entra y verÃ¡sâ?¦

CategorÃa

1. Carnes

Fecha de creaciÃ³n
junio 20, 2016
Autor
admin