



Pollo asado a la naranja

Descripción



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

Nos ha sorprendido en casa lo rica que está; la salsa que lleva.

Aquí os dejo enlaces de recetas de pollo:

[«Pollo sentado» a la cerveza](#), [Pollo glaseado con miel y vinagre de manzana](#), [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 aromáticas (tomillo, romero, mezcla de especias para carnes y asados). He escogido tomillo, orégano y romero.
- Aceite de oliva virgen extra, sal, perejil y pimienta.

Preparación:

Limpiamos bien el pollo, lo podemos dejar con piel o quitársela, 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.



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 frigorífico.



Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

default watermark

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.



Metemos en el horno a 180°C, 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!



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.

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