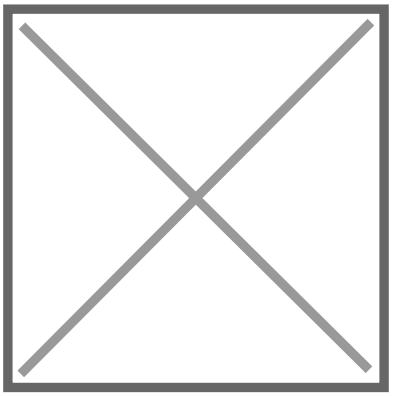
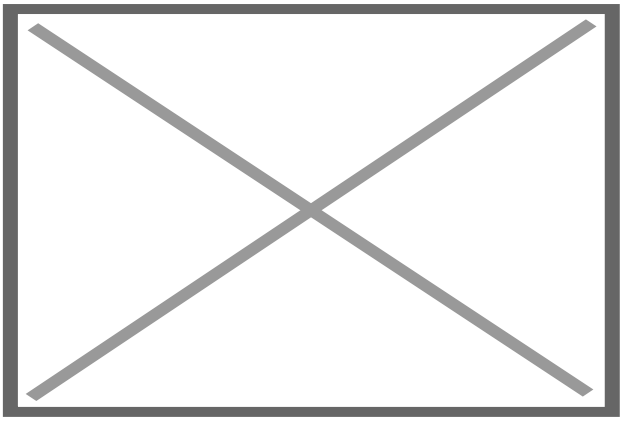


Pollo glaseado con miel y vinagre de mÃ³dena

DescripciÃ³n

default watermark

Otra recetita mas que me he encontrado trasteando en Internet. Es muy sencilla, el proceso mas largo es el asado en el horno, pero no porque sea difÃcil, si no por el tiempo que necesita en hacerse. Pero merece la pena.
Para hacerlo plato Ãºnico, he aÃ±adido una patatas, cascadas grandes, o si son pequeÃ±as, enteras.
En la receta han usado jamoncitos de pollo, yo he puesto el zanco entero, con contramuslo.



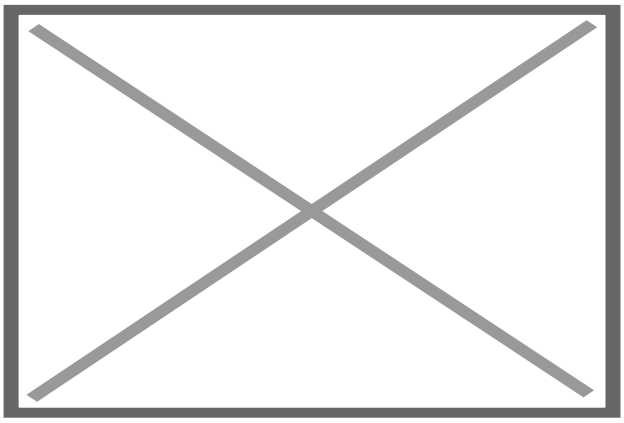
Ingredientes: (Para cuatro personas).

* 8 zancos completos de pollo, muslo y contramuslo. Lo podeis hacer tambiÃ©n con jamoncitos, pero se necesita mas cantidad.
* 3 cucharadas soperas colmadas de miel. La que mas os guste.
* 2 cucharadas soperas colmadas de vinagre de mÃ³dena.
* Unas patatas, como acompaÃ±amiento al pollo. Opcional.
* Sal, pimienta y aceite de oliva.

PreparaciÃ³n:

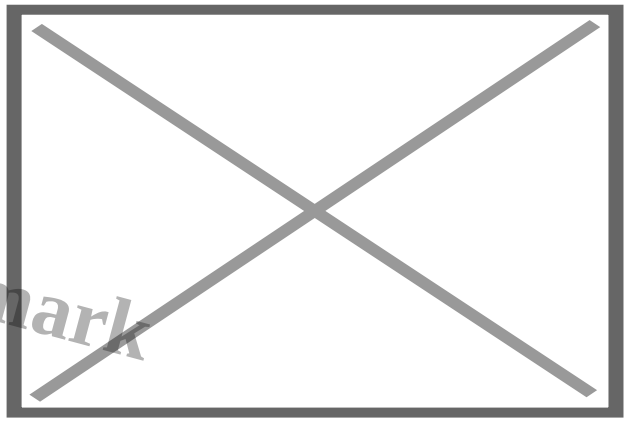
Limpiamos bien el pollo, **lo dejamos con piel**. Pelamos las patatas, las cascamos en trozos grandes o las dejamos enteras, si son pequeÃ±as y reservamos. Precalentamos el horno a 180ÂºC, calor arriba y abajo.
Salpimentamos y lo vamos colocando en una fuente de horno y tambiÃ©n las patatas. Vertemos unos chorros de aceite por encima (no en exceso) y con ayuda de una brocha lo vamos pincelando todo.
Metemos en el horno 90 minutos.

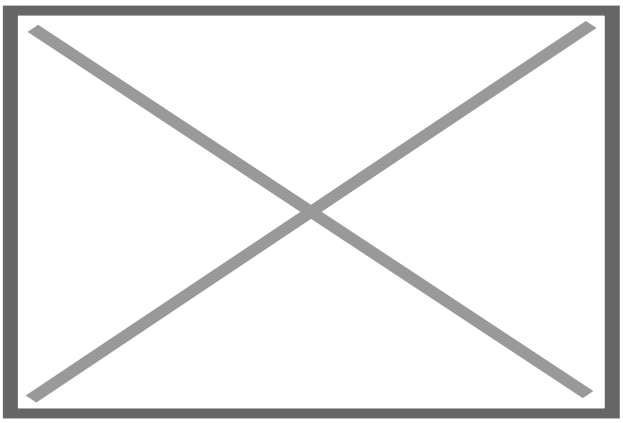
Cuando hayan pasado 40 minutos, sacamos y le damos la vuelta al pollo y a las patatas, para que se vaya haciendo todo por igual. Metemos de nuevo en el horno.

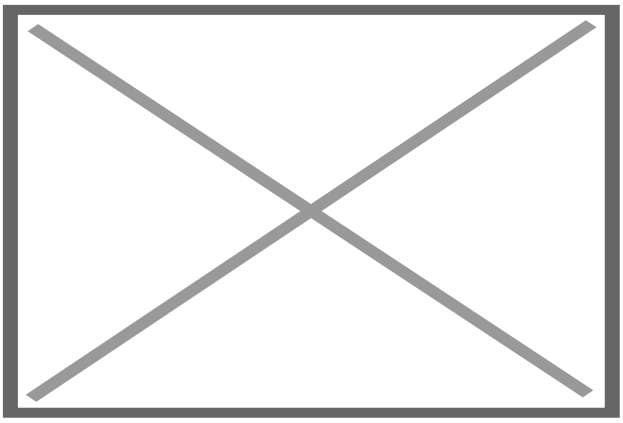


Mientras haremos la salsa, en un recipiente ponemos la miel y el vinagre, mezclamos muy bien con un tenedor y reservamos.
Transcurridos otros 40 minutos, miramos si el asado esta hecho, es decir, si las patatas y el pollo estan blandos. Si es asÃ, volvemos los zancos, de manera que quede la piel para arriba y con ayuda de una brocha vamos untando con la salsa todo, tanto el pollo como las patatas.

default watermark



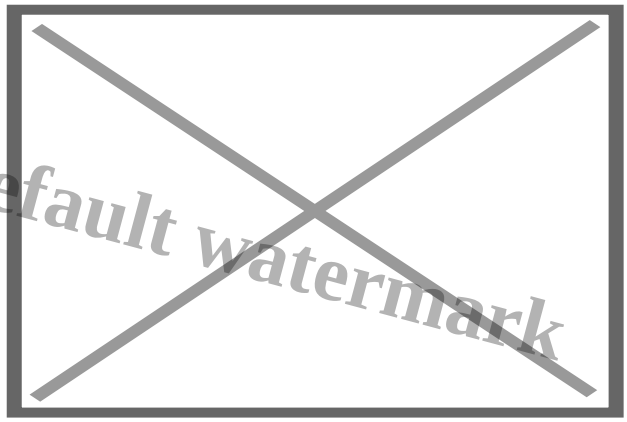




Horneamos otros 10 minutos, que se vea dorado.

Â¡Â¡Â¡Ya verÃ©is quÃ© toque mas rico le da la salsa!!!

Â¡Â¡Buen provecho!!



Consejo: Aunque le hayamos dejado la piel, en casa se la quitamos a la hora de comerlo. Ojo con el tiempo del horno, os he dicho muchas veces que el mio debe estar perdiendo potencia.

CategorÃa

1. Carnes

Fecha de creaciÃ³n
febrero 22, 2016
Autor
admin