

Zancos de pollo rellenos asados con manzana

Descripción

He de decir que los zancos no los relleno yo, los compro en la carnicería rellenos de jamón y queso. Están muy buenos.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 8 zancos de pollo rellenos de jamón y queso.
- * 1 o 2 manzanas (dependiendo del tamaño y la variedad que os guste).
- * 4 patatas hermosas.
- * Tomillo, romero, perejil, sal, vino blanco, aceite de oliva. Las hierbas aromáticas a vuestro gusto.

Preparación:

Pelamos y cascamos las patatas, lo mismo con las manzanas y reservamos.

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

Como los zancos rellenos están deshuesados, se hacen pronto, así que ponemos las patatas antes en el horno.

En un recipiente o bandeja para horno, ponemos las patatas y las manzanas sazonadas, con las hierbas aromáticas, un chorrito de aceite de oliva y un chorrito de vino blanco. Las dejamos hacer unos 45 minutos.



Pasado este tiempo ponemos los zancos sazonados (ojo que llevan jamón), les echamos el tomillo, romero, perejil, otro buen chorrito de vino blanco y un chorrito de aceite de oliva (no mucho porque el pollo suelta algo de grasa).

Metemos en el horno y lo dejamos asar durante 1 hora aproximadamente, sacándolo de vez en cuando para darle la vuelta, salsearlo y vigilar que no se seque. Si veis que se seca, añadir un poco de agua.



Y no tiene más misterio, lo único que tienen los asados es que hay que vigilarlos.



default watermark

Categoría

1. Carnes

Fecha de creación
septiembre 20, 2014

Autor
admin