KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Marinado de limón para pollo asado

Tiempo de preparación: 1 h. 15 min. · Nivel de dificultad: muy fácil

Cantidad

Ingredientes para 4 personas.

Ingredientes

100 ml Agua
30 g "Pols" limón
4 ud. Dientes de ajo
0.5 taza Vino blanco
1 ud. Rama de romero
0.5 cdta Semillas de mostaza
0.5 cdta Semillas de cilantro
2 ud. Semillas de cardamomo
5 ud. Patatas
3 ud. Zanahorias
2 ud. Cebollas

Preparación

Poner en la batidora el agua, el ajo, el vino blanco, las especias y "pols de llimona". Mezclar todo, luego añadir el romero, la sal y la pimienta.

Colocar el pollo limpio y eviscerado en una bandeja de horno y untarlo con la marinada de especias, verter el resto de la marinada alrededor del pollo.

Asar el pollo en el horno durante 30 minutos a 150ºC.

A continuación, añadir las verduras y rociar el pollo con la grasa y la salsa que hay en la fuente.

Gratinar los últimos 30 minutos con la función grill del horno hasta que la piel esté dorada.