KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Pollo a la naranja amarga

Tiempo de preparación: 30 min. · Nivel de dificultad: medio

Cantidad

Ingredientes para 4 personas.

Ingredientes

4 ud. Muslos de pollo
1 ud. Cebolla
2 ud. Dientes de ajo
4 ud. Naranjas amargas
4 ud. (alternativa: otras naranjas)
1 cdta Cilantro
1 pizca Pimienta
1 pizca "Pols" naranja

Preparación

1. Marinar los muslos de pollo con el zumo de naranja, la cebolla y el ajo en un recipiente durante unas 4 horas. Dar la vuelta a los muslos de pollo de vez en cuando.

2. Poner la cebolla y el ajo en una fuente de horno, colocar los muslos de pollo encima y verter la marinada por encima.

3. Espolvorear con cilantro y pimienta gruesa. Hornear en un horno precalentado a unos 180 grados (calor superior e inferior) durante aproximadamente 1 hora. Bañar con la marinada de vez en cuando. Al final, espolvorear una pizca de piel de naranja amarga "Pols" sobre el plato terminado.

Muchas gracias por la gran receta a Stadtwaldkind.de