

## 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 cda Semillas de mostaza  
0.5 cda 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 150°C.

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.