

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