



<https://www.mepillasquisando.com>



POLLO AL VINO BLANCO



INGREDIENTES:

- 1 Pollo.
- 1 Vasito de Vino blanco.
- ½ Vasito de Vinagre.
- 1 Cucharadita de Orégano.
- 1 Cucharadita de Tomillo.
- 3 Dientes de Ajo.
- 1 Limón.
- Sal, Pimienta y Aceite de oliva.
- Mantequilla.

ELABORACIÓN:

Troceamos el pollo en 4 partes y reservamos. Ponemos en una bandeja honda o un bol, el zumo de limón, el vinagre, el vino, el orégano, la pimienta, el tomillo y los ajos machacados. Mezclamos todo muy bien e introducimos el pollo, untándolo bien por todas partes con la mezcla realizada. Tapaos con papel film y metemos en el frigorífico al menos 12 horas. Al día siguiente, precalentamos el horno a 180°, escurrimos el pollo sin tirar el caldo. Ponemos el pollo en una fuente de horno, salpimentamos y vertemos un chorreoncito de aceite crudo por encima. Ponemos un trozo de mantequilla en cada trozo de pollo y horneamos durante una hora o cuando veamos que está en su punto. Para que no se quede muy seco, de vez en cuando le agregamos por encima un poco de caldo de la marinada. Acompañamos con unas patatas fritas.

<https://www.mepillasquisando.com>