



<https://www.mepillasquisando.com>



POLLO AL HORNO CON CERVEZA Y NARANJAS



INGREDIENTES:

- 8 Muslos de Pollo.
- 6 Patatas medianas.
- 1 Cabeza de Ajos.
- 1 Lata de Cerveza.
- 2 Naranjas.
- Perejil, Tomillo y Romero.
- 1 Cucharadita de Pimentón.
- Sal, Pimienta y Curry.
- 1 Cayena (opcional)

ELABORACIÓN:

Deshuesamos los muslos y quitamos la piel. Cortamos al gusto, en tacos o tiras, Reservamos. Lavamos bien las patatas y las cortamos en gajos con la piel. Pelamos los ajos y los dejamos enteros. Ponemos todo en un bol, el perejil, el tomillo, el romero, el pimentón, el curry, la sal, la pimienta, la cerveza y el zumo de una naranja. Mezclamos todo muy bien y dejamos reposar una hora. Precalentamos el horno a 200°. Colocamos en una bandeja de horno y distribuimos por parejo. Añadimos la otra naranja cortada en gajos y el caldo de marinar. Tapamos la bandeja con papel de aluminio y horneamos 45 minutos o hasta que esté todo tierno. Retiramos el papel de aluminio y ponemos la parte alta del horno para dorar el pollo.

<https://www.mepillasquisando.com>