

Receta

4. Pollo Gipsy



Duración

?



Web

Chipsy Chef



Dificultad

2 / 10



Raciones

2

Ingredientes

- Pollo
- 1 Vaso de Sal
- 6 Vasos de Agua
- 4 Vasos de Vino
- 1 Naranja (Zumo)

1

- Cebolla
- Calabaza
- Espinacas
- Pasas
- 3 Cucharadas de Mantequilla
- 1 Cucharada de Mostaza
- 1 Limón (Zumo)

2

Preparación

- 1.- Marinar pollo mínimo 3 horas con **1**
- 2.- En una bandeja poner **2** añadir 1 vaso de agua, aceite y tomillo + romero
- 3.- El pollo en una rejilla encima para que gotee en la bandeja
- 4.- Horno 120°C 4 horas. Después 20 minutos a 220°C



Consejos: