

## POLLO ASADO CON PIMIENTOS

6 Muslos y contramuslos

2 Pimiento verde de lo de freír

1 Pimiento rojo grande y carnosos

1 Cebolla grande

250 g de champiñón

Sal, aceite y vino de hierbas.

1º- Ponemos el horno a calentar a 200º y mientras tanto ponemos en la bandeja el pollo con la piel para abajo, lo salamos y le rociamos con un chorrito de aceite no demasiado y lo metemos en el horno 3/4 de hora mas o menos

2º- Mientras se hace un poquito el pollo lamináis bien finitas todas las verduras y las ponemos en un bol grande con un generoso chorro de vino, sal y chorrito de aceite y les damos vueltas para dejarlas macerar un rato.

3º Cuando veamos que el pollo a soltado un poco su jugo y se empezó hacer le ponemos todo lo de la maceración y lo ponemos 1/2 hora mas a

200º, pasado ese tiempo le daremos la vuelta a el pollo y ya dejamos así hasta el final para que se dore bien 1/2 hora mas o menos y estará listo para chuparse los dedos.

NOTA: Los tiempos dependerá de los hornos y de la cantidad yo tarde como hora y media mas o menos en horno 200º y bandeja mas bien baja y esas cantidades es para 6 personas vosotros reducir según los comensales que tengais