

Pollo asado con limón

Ingredientes

- 4 cuartos de pollo
- la ralladura y el zumo de 2 limones
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo majados
- 2 ramitas de tomillo fresco, y un poco más para adornar
- sal y pimienta

Preparación

1- Pinche la piel del pollo con un tenedor. Póngalo en un plato con el zumo de limón, el aceite, el ajo, el tomillo, sal y pimienta, y mézclelo bien. Cúbralo y déjelo macerar en el frigorífico un mínimo de 2 horas.

2- Precaliente la barbacoa o el grill. Ponga el pollo en la rejilla y rocíelo con el adobo. Áselo de 30 a 40 minutos, hasta que esté tierno. (Para comprobar si está hecho pinche la parte más gruesa con una broqueta. Si el jugo sale claro, es que está listo.) Sírvalo caliente, adornado con las ramitas de tomillo y la ralladura de limón.