

Los contramuslos al horno de susana
70 minutos
60 minutos
3 €

Ingredientes

- 2 contramuslos de pollo.
- 4 dientes de ajos.
- Sal y pimienta molida.
- Ajo en polvo.
- 1 limón.
- Aceite de oliva.
- Albahaca picada.

Preparación

Salpimentamos el pollo.

Le hacemos unos cortes e introducimos los ajos en rodajas.

Salpimentamos y echamos el ajo en polvo.

Rociamos con el zumo del limón.

Colocamos en bandeja de horno y echamos un chorreon de aceite por lo alto.

Metemos en horno a 180 grados una hora.

A la media hora, le damos la vuelta y volvemos a echar algo de aceite.

Al sacar espolvoreamos con albahaca y servimos.

Consejos

Precalentar el horno.