



Avícola Maria

AVIRAM DE L'EMPORDÀ

POLLO AL HORNO CON PATATAS

INGREDIENTES: (6 PERSONAS)

- 4 patatas
- 2 cebollas
- 2 tomates
- 1 zanahoria
- 1 pollo (a cuartos o com se quiera)
- sal
- pimienta
- aceite
- cerveza, vino o cava

ELABORACIÓN:

1. En una bandeja poner un poco de aceite por la base. Poner una capa de patatas y de cebolla en rodajas; poner encima el pollo que habremos previamente salpimentado. También ponemos los tomates en rodajas y las zanahorias.
2. Poner el horno a 190 °, y de vez en cuando lo vamos girando para que se vaya haciendo de los dos lados.
3. Cuando esté dorado añadimos la cerveza, vino o cava y lo dejamos un rato más.

AVÍCOLA MARIA SA

Ctra. Palafrugell-Regencós, Km 1 · 17255 Begur
Apartat de Correus 3 · 17200 Palafrugell
T. 972 30 43 00 · F. 972 61 09 66 · T. (cont. aut.) 972 30 02 92
A/e. info@avicolamaria.com
www.avicolamaria.com

