



Pollo entero Asado

SAZONADO CON ÍSSIMA



Preparación
15 min



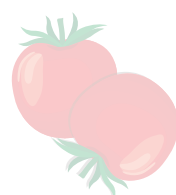
Horno
1 hora
y 30 min



Porción
4 personas

Ingredientes:

- 1 pollo entero de 3 a 4 libras.
- 2 cucharadas de margarina suavizada.
- 1 sobre de Consomé de Pollo ÍSSIMA®.
- 1 sobre de Adobo con Ajo y Cilantro ÍSSIMA®.
- 2 cucharaditas de siracha.
- 3 cucharadas de jugo de naranja.
- 2 cucharadas de salsa soya.
- 3 cucharadas de miel.
- 1 cucharadita de sal.
- 1/2 cucharadita de pimienta.





Proceso:

1. Precalienta el horno a 400° F.
2. Mezcla todos los ingredientes en un recipiente y sazona el pollo por dentro y fuera de la piel.
3. Dora el pollo con la pechuga hacia abajo por 15 minutos y luego con la pechuga hacia arriba otros 15 minutos.
4. Reduce la temperatura a 350° F y hornea por 60 minutos más.



Escribe quienes la degustarán



PEGA UNA
FOTO AQUÍ

