



POLLO AL PEREJIL

Ingredientes:

• 1 ½ tazas de aceite de oliva (375 ml) • 2 tazas de perejil desinfectado • ¼ taza de jugo del limón (60 ml) • Sal y pimienta al gusto • 2 cucharadas de aceite • 3 Pechugas de pollo deshuesadas, sin piel y partidas a la mitad • Arroz al vapor para acompañar

Procedimiento:

Horno precalentado a 200°C 1. Licúa el aceite con el perejil, el jugo de limón y salpimenta al gusto. Reserva. 2. Calienta el resto del aceite y sella las pechugas. Colócalas en un refractario, báñalas con la salsa y tapa con papel aluminio. 3. Hornea por 30 minutos o hasta que el pollo este completamente cocido. Ofrece con arroz al vapor.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6