



## POLLO AL ROMERO

### Ingredientes:

• Sal y pimienta al gusto • 6 piezas de pollo con piel • 5 ramas de romero fresco • ½ taza de aceite de oliva • ¼ de cucharadita de ajo en polvo • ½ taza de agua • ¼ taza de jugo de limón • 2 papas peladas y picadas en cubos

### Procedimiento:

Horno precalentado a 210°C 1. Salpimenta el pollo y colócalo en un refractario. Baña las piezas con el aceite de oliva, espolvorea el ajo en polvo, distribuye las ramas de romero agrega el agua y el jugo de limón. Coloca las papas alrededor y tapa con papel aluminio. 2. Hornea durante 30 minutos o hasta que el pollo esté cocido. 3. Sirve acompañando con las papas.

<b>Tiempo de preparación:</b>	15 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	30 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	6