



POLLO AL CILANTRO Y LIMON

Ingredientes:

- 6-8 muslos de pollo sin piel
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- ¼ taza de jugo de limón amarillo
- 3 ajos picados
- 3 cucharadas de cilantro picado
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta blanca molida
- 1 cucharadita de paprika
- 1 cucharada de miel de abeja
- 1 limón en rodajas

1. En un recipiente mezcla el aceite de oliva, con el jugo de limón, los ajos picados, el cilantro, la sal, la pimienta blanca y la miel de abeja. Mezcla perfectamente.
2. Coloca los muslos en un refractario y baña con la salsa anterior. Marina durante la noche, tapados dentro del refrigerador.
3. Hornea durante 25-30 minutos a 180C ó hasta que esté completamente cocido.
4. Ofrece con arroz blanco.

Procedimiento:

-
1. En un recipiente mezcla el aceite de oliva, con el jugo de limón, los ajos picados, el cilantro, la sal, la pimienta blanca y la miel de abeja. Mezcla perfectamente.
 2. Coloca los muslos en un refractario y baña con la salsa anterior. Marina durante la noche, tapados dentro del refrigerador.
 3. Hornea durante 25-30 minutos a 180C ó hasta que esté completamente cocido.
 4. Ofrece con arroz blanco.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6-8