

## Receta de Pollo al Horno con Verduras Fácil

15 Mar 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy rica y fácil de preparar se trata de **Pollo al Horno con Verduras**, vuestra familia quedará encantada con esta receta y además aprovecháis para tomar algo de verdura.

### Ingredientes

- Muslos y alas de pollo (según comensales)
- Zanahorias (dos)
- Ajos tiernos (ajetes) (cuatro)
- Jamón en taquitos (un paquete)
- Cerveza (una)
- Aceite de oliva
- Agua (un vaso)

### Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a máxima temperatura
2. Poner los muslos de pollo y las alas en la bandeja del horno
3. Lavar las verduras, trocearlas y ponerlas junto al pollo
4. Rociar con sal al gusto y un poco de aceite de oliva
5. Echar la cerveza, el agua y meter al horno a 180° unos veinte minutos
6. Darlo la vuelta, echar los taquitos de jamón y meter al horno otros quince minutos más
7. Servir a continuación y....buen provecho!!!