Receta de Pollo con Peras y manzanas al Horno

02 Jul 2018

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Pollo con Peras y Manzanas al Horno**, resulta un plato muy especial para toda la familia incluídos los más pequeños, seguro que os va a encantar esta rica forma de comer el pollo.

Ingredientes

- Muslos de Pollo
- Sal
- **Para macerar el pollo:**
- Mostaza (una cucharada)
- Miel (una cucharada)
- Soja (una cucharada)
- Salsa perriens (una cucharada)
- Aceite balsámico (una cucharada)
- Orégano (una cucharada)
- Pimentón rojo (media cucharada)
- Zumo de media naranja
- **Para la guarnición:**
- Peras amarillas (cuatro)
- Manzanas golden (dos)
- Cebolla dulce (una)
- Uvas pasas (150 grs)
- Media naranja exprimida
- Zanahorias (dos)

Modo de Preparación

1. Mezclar todos los ingredientes para macerar el pollo y reservar
2. Salar el pollo por todos los lados
3. Tapar con film transparente y poner en el frigorífico unas dos horas
4. Lavar las peras y las manzanas, cortarlas al medio y quitarles los centros, cortar las peras por la mitad y las manzanas en cuartos
5. Pelar las zanahorias y cortarlas en rodajas
6. Poner todos los ingredientes en una fuente especial para horno y agregar el jugo del macerado y el zumo de media naranja

7. Si la fuente es muy grande agrega medio vasito de agua
8. Precalentar el horno a 220º
9. Meter la fuente y hornear unos viente minutos de un lado a 200º y luego otros veinte del otro lado a 180º, hasta que quede doradito
10. Servir con un poco de guarnición, peras, manzanas, cebolla, pasas y....buen provecho!!!