

Pollo con cebolla roja y naranja

Tiempo de preparación: 90 Minutos | Rinde: 4 porciones

Ingredientes

- 4 muslos de pollo con hueso y piel
- 2 cucharadas de jugo de naranja o limón amarillo
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de pimienta negra
- 2 cebollas rojas, peladas y en rodajas finas
- 2 naranjas, fregadas y en rodajas finas



Preparación

- Encienda el horno y ajuste el fuego a 450 grados F.
- Coloque el pollo, el jugo de naranja o limón amarillo, el aceite, la sal y la pimienta en un tazón y mezcle bien. Continúe con la receta o cubra y refrigere hasta toda la noche.
- Coloque las cebollas y las naranjas en una bandeja para hornear, asegurándose de que estén en una sola capa, y no apiñadas una encima de la otra.
- Coloque el pollo y su adobo encima de las cebollas y las naranjas e inclina la bandeja para distribuir el adobo por los bordes.
- Una vez que la temperatura del horno haya alcanzado los 450 grados F, coloque con cuidado la bandeja para hornear en el horno y cocine hasta que el pollo esté dorado por encima y bien cocido, y las cebollas y la fruta se hayan ablandado y oscurecido, de 40 minutos a 1 hora.
- Mueva con cuidado el pollo a la fuente para servir. Sirva de inmediato con la fruta asada encima.

