

Muslitos de pollo aromáticos asados a la cerveza



✂ Ingredientes

Para 4 personas:

- 12 muslitos de pollo
- 1 botellín de cerveza (1 quinto)
- Aceite de oliva
- Hierbas provenzales
- 4 hojas de laurel
- 6 dientes de ajo
- 2 patatas grandes
- 1 calabacín
- 3 zanahorias
- Sal



✂ Preparación

Cubrimos de aceite de oliva la del horno (preferiblemente una bandeja honda). Colocamos los muslitos de pollo y volvemos a mojarlos por encima de aceite de oliva. Y sobre ellos, espolvoreamos la sal y las hierbas provenzales. Repartimos los ajos enteros sin pelar ni trocear por toda la bandeja y también las hojas de laurel.

Echamos la mitad del botellín de cerveza y metemos la bandeja al horno a 160° para hacerlo muy lentamente.

Media hora después, cortamos las patatas y el calabacín en dados medianos y las zanahorias en rodajitas. Las echamos entre los muslos y sobre ellos. Y volvemos a mojarlo todo un chorreón de aceite de oliva. Seguimos horneando todo muy despacito y vamos echando el resto de la cerveza cuando veamos que se va gastando la anterior, para que no el pollo no quede seco.

Lo ideal es tener el pollo al horno mínimo una hora y media, pero vigilándolo siempre para que no se queme. ¡Está buenísimo! Sobre todo cuando al servir el pollo y las verduras en los platos, echas el aceitillo de la bandeja por encima. Pero para los que quieran hacer el plato más "light", habrá que quitarle la piel al pollo previamente, y no echar el aceitillo restante al plato jeje.