

## Ingredientes

Contramuslo deshuesado de pollo: 500g

Zumo de limón: 50ml (1 grande)

Miel: 1/2 eda

Pimienta: 1/2 cdta

Mostaza de Dijon: 1 cdta

Patata: 3 (medianas)

Ajo: 4 dientes

Aceite: 75ml

Sal: 1 cdta

Orégano: 1/2 eda

Tomillo: 1/2 cdta

## Instrucciones

- Marinar el pollo en todos los ingredientes (menos las patatas) entre 2-12h
- Pelar y cortar las patatas en cubos de bocado, lavar y dejar sumergidas en agua 30 min
- Quitar el pollo del marinado y poner el marinado con las patatas en una bandeja de horno
- Colocar el pollo por encima de las patatas
- Horno primero 10 min @ 210°C, y luego 45 min @ 190°C