



POLLO A LA SALOMÉ

(Tiempo de elaboración: 3 horas)

<u>Ingredientes</u>

- 4 cebollas
- 6 naranjas
- 1 lima o limón
- 5 bayas
- Sal

- Comino molido

- 1 pollo entero
- Vino blanco

Este plato

requiere un

Elaboración

tiempo largo de cocinado, pero no requiere mucha atención y la receta es bastante fácil.

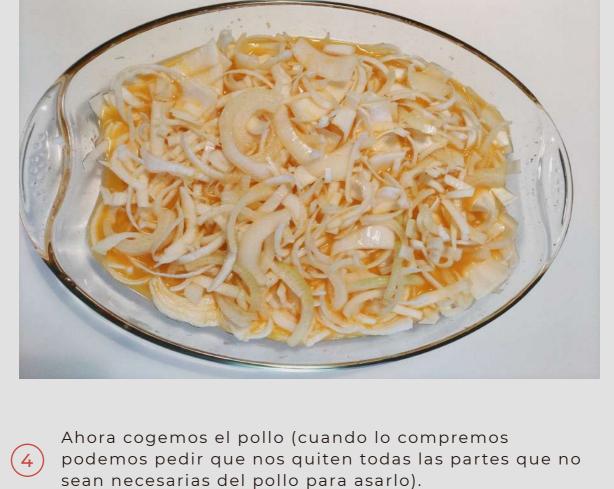
- Primero exprimimos las 6 naranjas y la lima, vertiendo el zumo en la bandeja. Esta será nuestra salsa cuando esté terminado el pollo

Se añade una cucharada de comino molido.

la foto) y lo echamos a la salsa, de manera que quede bien mojada toda la cebolla.

Cortamos la cebolla en juliana (tal y como se indica en







- Se pone el horno a 200 o y cuando se empiece a tostar un poco por arriba, bajar la temperatura a 150o y dejarlo
- Media hora antes de terminar verter un pequeño chorro de vino blanco por encima.

durante 2 horas aproximadamente.

Una vez que haya transcurrido el tiempo, la salsa haya cogido color y el pollo este un poco tostado por encima, tal y como está en la foto, será el momento de sacarlo.