

# Pollo horneado con miel e hierbas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Muslos de Pollo:** 10 Unidades

### Barniz

**Miel:** 1/2 Taza

**Salsa de soja:** 1/2 Taza

### Marinada

**Salsa Inglesa:** 125 cc

**Sal:** A gusto

**Mostaza de Dijon:** 125 g

**Aceite Vegetal:** 65 cc

**Miel:** 1/2 Taza

**Romero:** 40 g

**Laurel:** 3 Hojas

**Vino Blanco:** 1 1/2 Taza

**Pimienta Negra:** 1/2 cda.

**Tomillo fresco:** 40 g

### Ratatouille

**Berenjenas:** 2 Unidades

**Tomate concentrado:** 2 cdas.

**Perejil picado:** 2 cdas.

**Ajo picado:** 2 Dientes

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Zucchini:** 2 Unidades

**Pimientos rojos:** 2 Unidades

**Cebollas:** 2 Unidades

**Tomillo:** A gusto

**Ajo:** 2 Dientes

**Vino Blanco:** 1/2 Taza

## Preparación de la Receta

## Marinada

- Coloque en un recipiente amplio y resistente al calor el vino blanco junto con la salsa inglesa, miel, *mostaza* de dijon, *tomillo*, *laurel*, *romero*, sal, pimienta negra y aceite vegetal, bata bien.

## Ratatouille

- Ase a fuego directo los pimientos y las berenjenas.
- Una vez que las berenjenas estén tiernas corte por la mitad y retire la carne desechando la piel
- Coloque la carne de la *berenjena* picada en un recipiente junto con el *ajo* y el *perejil* picado, sazone con sal y pimienta.
- Una vez que la piel del *pimiento* este completamente quemada lave con agua hasta retirarla por completo.
- Corte al medio, retire las semillas y las nervaduras y luego corte en dados.
- Corte los cachetes de los zucchinis con su piel en dados.
- Pele las cebollas y corte en dados.
- Pele y machaque totalmente los dientes de *ajo*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee le *zucchini* hasta dorarlo, retire y reserve.
- En la misma sartén caliente con aceite saltee las cebollas espolvoreadas con *tomillo* durante 5 minutos y luego agregue el *pimiento*, cocine hasta *dorar* las cebollas
- Retire y reserve junto con los zucchinis.
- En la misma sartén caliente con aceite saltee los dientes de *ajo* machacados, una vez dorados levemente añada el vino blanco junto con la pasta de *tomate*, mezcle y una vez evaporado el vino agregue las verduras salteadas anteriormente, sazone con sal y pimienta y cocine unos minutos mas.

## Barniz

- Mezcle en un recipiente la salsa de soja junto con la miel.

## Armado

- Coloque dentro de la *marinada* los muslos de **pollo**, cubra con papel aluminio y cocine en horno a 180°C durante 30 minutos aproximadamente.
- Coloque en una olla el vino tinto junto con la *marinada* del *pollo* y deje reducir a fuego medio
- Pinte el *pollo* con el barniz y lleve nuevamente a horno durante 15 minutos aproximadamente.

## Presentación

- Sirva en un plato un timbal de ratatouille, encima coloque una cucharada de puré de berenjenas con *ajo* y *perejil*, una porción de *pollo* y salsee con la reducción de vino tinto con la *marinada*.