

Pollo marinado al horno

Tiempo de preparación: 80 Min



Ingredientes

Pollitos de leche: 2 Unidades

Sal: A gusto

Sazonador universal: 2 Cucharadas

Pimienta negra molida: A gusto

Preparación de la Receta

Preparación

- Unta el **pollo** con el sazónador universal, espolvorea con sal y pimienta y deja *marinar* 30 minutos.
- Precalienta el horno a 350 F (175 C) Coloca el *pollo* en un refractario para horno y cubre con papel aluminio, hornea en horno previamente calentado durante 50 minutos
- Abre el horno y destapa el *pollo*
- Regresa el *pollo* al horno y deja *dorar* 20 minutos más.
- Sirve caliente.
- [Puedes ver la receta de Sazonador Universal aquí](https://elgourmet.com/recetas/sazonador-universal)

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-marinado-al-horno>