

Pollo marinado y asado con salsa barbacoa



Ingredientes

Cuartos traseros de pollo (muslos y contra muslos):

Para la marinada

Cebolla: 1 Unidad

Ajo: 3 Dientes

Miel: 20 g

Mostaza: 20 g

Salsa Worcestershire: Unas gotas

Ketchup: 100 g

Agua: 100 Ml.

Orégano en polvo:

Pimentón dulce ahumado: Una pizca

Soja: 10 g

Zumo de limón: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Cortamos la *cebolla* en cubos y la rehogamos con el aceite de oliva hasta que coja *color*
- Juntar con el resto de ingredientes y untar el **pollo** cortado en trozos con esta mezcla, dejar reposar unas horas.
- En una parrilla de brasas, asaremos el *pollo* suavemente al principio pintando todo el tiempo con la *marinada*
- Terminamos la cocción a fuego fuerte para caramelizar la piel.

Presentación

- Servimos en cuencos juntos con la salsa Barbacoa, y patatas paja.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-marinado-y-asado-con-salsa-barbacoa>