



HERRAMIENTAS DE COCINA

- Horno
- Plato de hornear

NECESITARÁ

- Pollo de 4 a 5 libras
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta
- ½ cucharadita de tomillo o condimento italiano
- 1 limón

El video de cocina está en CaldwellFoodPantry.com

LA REINA DE LA NEVERA

Priscilla Carruthers 817.915.1686
priscilla.carruthers@gmail.com

POLLO ENTERO SIMPLE

alimenta cuatro – 1 hora

Seque el pollo con toallas de papel y retire las mollejas si están dentro de la cavidad. Frote sal, pimienta y hierbas por dentro y por fuera del pollo. Corte el limón por la mitad y colóquelo dentro del pollo.

Caliente el horno a 425 grados. Coloque el pollo en una fuente para hornear y cocine durante 15 minutos.

Reduzca el fuego a 375 grados y cocine de 40 a 45 minutos.