



PORCIONES

4

TIEMPO

90 min

DIFICULTAD

\* \* \* \* \*

# POLLO AL HORNO

## CON MANTEQUILLA CHIPILO DE ROMERO

### INGREDIENTES

- 2 pechugas de pollo con piel y partidas por la mitad
- 90gr de mantequilla **Chipilo**® blanda
- Hojas de 1 ramita de romero picada finamente
- 2 dientes de ajo picados finamente o prensados
- 1 cabeza de ajo partida por la mitad
- Mantequilla Chipilo extra para barnizar
- Sal y pimienta al gusto

### PREPARACIÓN

- 1 Mezclar la mantequilla blanda con el ajo y el romero.
- 2 Salpimentar el pollo al gusto e introducir la mantequilla con el ajo y el romero bajo la piel con cuidado de no romper toda la pechuga.
- 3 Poner la pechuga en una fuente para horno o refractario con la cabeza de ajo, salpimentar también la piel y barnizar con más mantequilla
- 4 Hornear por 1 hora y 20 minutos a 180°C  
Se debe hornear 40 minutos por kilo.

• DE 1935 • 

EL SABOR Y ORGULLO DE MÉXICO

