



POLLO AL AL HORNO ADOBADO.



Nivel:
Medio

Tiempo:
 **1.45 Hrs**

Porciones:
4

¿Qué necesitas?

- 1 Pollo entero Bachoco®
- 2 Chiles ancho
- 5 Chiles guajillo
- 1 Cucharadita pimienta gorda
- 1 Cucharadita canela
- 1 Cucharadita de comino
- 4 Cucharadas de vinagre
- 2 Cucharadas de caldo pollo
- 4 Dientes de ajo



1. En un sartén dorar los chiles y el ajo, agregar agua y calentar hasta suavizarlos. Licuar los chiles con el resto de los ingredientes.
2. En una charola profunda, agregar el pollo y vaciar el adobo untándolo por todas las partes del pollo, dejar reposar una noche.
3. Precalentar el horno a 200°C, hornear el pollo a 180°C por 1 hora 45 min.



¡A COMER!



Bachoco
Contigo todos los días

