



POLLO ROSTIZADO CON AXIOTE.



Nivel:
Medio

Tiempo:
 **1.45Hrs**

Porciones:
4

¿Qué necesitas?

- 1 Pollo entero Bachoco®
- 150 g Axiote
- 300 ml Jugo de naranja
- 200 ml De vinagre
- 30 g Caldo de pollo
- 20 g De ajo
- 1 Cucharadita orégano seco



1. Moler todos los ingredientes en una licuadora hasta obtener una mezcla homogénea. Untar los pollos con esta mezcla y dejar reposar por 12 hrs.
2. Precalentar el horno a 200°C, hornear el pollo en un charola a 180°C por 1 hora 45 min.



¡A COMER!



Bachoco
Contigo todos los días