



Pollo horneado al vodka

4 muslos de pollo	pimentón dulce
1 cebolla	Sal
1 patata grande	Pimienta negra molida
cúrcuma	Podemos sustituir todas los condimentos anteriores por un sazónador de pollo ya preparado.
ajo en polvo	1 cucharada de aceite de oliva
cebolla en polvo	Caldo de pollo casero/agua
romero	Vodka
tomillo	
orégano	

1- Precalentamos el horno a 200°

2- En un mortero machacamos el romero y el tomillo, añadimos el orégano, la cebolla y el ajo en polvo, la cúrcuma y el pimentón. Con esto sazonamos el pollo

2- Limpiamos el pollo. Sazonamos.

3- Lavamos y partimos la cebolla y la patata. Sazonamos

4- En una fuente de horno untada con aove, colocamos la patata y la cebolla. Si nos ha sobrado la mezcla anterior podemos espolvorearla por encima. Ponemos el pollo, lo regamos con aceite de oliva y añadimos el caldo de pollo o agua (con el jugo del pollo y el vodka haremos una salsa muy sabrosa).

5- Metemos al horno media hora, le damos la vuelta a los muslos y le añadimos un vaso de vodka. Lo horneamos alrededor de media hora más dependiendo de como nos guste teniendo en cuenta que no se seque.