



## Pollo al horno

- 4 Cuartos traseros
- 2 Cebollas dulces/rojas
- 12 Patatas pequeñas
- 1 Cabeza de ajos
- Romero
- Jerez seco optativo
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva

1- Precalentamos el horno a 200°.

2- Limpiamos bien el pollo.

3- Preparamos una mezcla de aceite, sal y pimienta y embadurnamos el pollo.

4- Lavamos las patatas, secamos y salpimentamos.

5- Cortamos las cebollas en trozos y la cabeza de ajos en dos.

6- En una fuente con aove ponemos el pollo, las patatas, la cebolla (le hemos añadido sal) y un chorrito de agua.

7- Horneamos durante 60 o 90 minutos, a mitad de cocción le damos la vuelta. El tiempo de horneado depende del tamaño y del punto que le guste a cada uno.