

POLLO AL HORNO*

Ingredientes

Presas de pollo

Salsa inglesa, salsa china, ajos, un poquito de mostaza, pan molido, perejil, queso parmesano, mantequilla, sopa de hongos (de lata).

Procedimiento

- 1) Es preferible que el día anterior sazones el pollo con la salsa inglesa, salsa china, ajos, mostaza y sal.
- 2) Ahora vas a comenzar a hacer la receta. Sacude el pollo para que no quede tan húmedo con las salsas que le untastes, aparte tienes un cuarto de mantequilla derretida (a la que debes de añadir un poquito de aceite). Embarra bien las presas de pollo con la mantequilla. Ahora en plato aparte has mezclado pan molido con bastante queso parmesano y perejil bien picado. Coge las presa de pollo y las pasas por esto (tienen que quedar como si tuvieran apanada - bien cubiertas).
- 3) En un pyrex colocas tus presas, encima le echas un poco de la sopa de hongos (a la que le has agregado un poquito de leche) y además le echas un poquito de mantequilla encima. Hornear 350° hasta que esté. Demora de una hora a hora y media.