

Receta de pollo asado al limón



Receta de pollo asado al limón

Si estás buscando nuevas opciones para preparar el pollo **de una manera distinta y sabrosa** esta receta de trutros asados al limón sin duda será la respuesta, simples y deliciosos.

¿Cómo hacer pollo asado al limón?

Para cocinar en horno o idealmente a la parrilla, **utiliza los mejores trutros de pollo que puedas encontrar** y macéralos en la salsa de limón, ajo, crema de ají y el aceite de oliva en el refrigerador por un par de horas. Simplemente espectaculares.

Información Nutricional

Categoría: [Platos Principales](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 400

Preparación: 15 minutos

Cocción: 30 minutos

Raciones: 4 personas

Receta de pollo asado al limón

Ingredientes

- 4 trutros de pollo con piel
- 100 ml de salsa de ají chileno
- 6 limones
- 4 dientes de ajo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de orégano
- Sal
- Pimienta

Preparación

- **1.** Exprimir todos los limones y verter el jugo a una licuadora, incorporar los ajos, la salsa de ají (opcional), el orégano y el aceite, revolviendo muy bien todo hasta integrar.
- **2.** Sobre una bandeja de vidrio o un bol mediano sobar las presas de pollo con la mezcla preparada, esparcir por todos lados de forma homogénea, cubrir con papel film y macerar en el refrigerador por al menos 2 horas, aunque idealmente por unas 12 horas.
- **3.** Encender la parrilla a fuego medio, salpimentar los

trutros y distribuirlos sobre la rejilla con la piel hacia arriba, reservando la marinada, por unos 5 a 10 minutos, hasta que estén dorados.

- 4. Girar la carne y repetir la cocción, pincelando las piezas por ambos lados con la marinada reservada para obtener un sabor más intenso, hasta que el pollo esté cocido con la piel crocante y dorada.
- 5. Servir los trutros de pollo asado al limón inmediatamente acompañados de [ensalada chilena](#), [papas cocidas](#), [arroz](#) o [papas fritas](#).

Recomendamos

[Pollo a la mostaza](#)

[Ave pimentón](#)