

POLLO A LA PAPRIKA

Ingredientes:

- 8 a 10 piernas de pollo con piel
- ½ taza de vinagre blanco
- ½ taza de aceite de oliva
- ¼ de pieza de cebolla
- ¼ taza de pimentón o paprika
- 1 c de sal

Preparación:

1. Se muelen en licuadora el vinagre, el aceite, la cebolla, el pimentón y la sal. Se vacía la salsa sobre las piezas de pollo crudo.
2. Se mete el pollo al horno destapado a una temperatura de 350°F ó 175°C durante 40 minutos aproximadamente. El resultado debe ser que la carne esté tierna al tocarla con un tenedor y la piel debe quedar glaseada con la salsa.

Notas:

Si se prefiere se puede usar pechugas ó muslos de pollo en vez de las piernas.