

Imprima esta receta en cartulina de 8.5 "X 11", usando su impresora de escritorio, corte a lo largo de la línea punteada, luego doble por la mitad.

La receta puede caber en una caja de 6 "X 4" para uso futuro.

¡Si no usa Mi Sofrito Rico™ no podemos garantizar que su comida tenga un sabor increíble!
Entonces ... No pruebe estas recetas con otras marcas de Sofrito. ¡No funcionará!

Pollo Asado con Miel de abejas Roasted Honey Glazed Chicken

Ingredients: (servers 3 - 4 people)

3 to 3.5 lb. Pollo asado al horno

1/2 taza de miel para la mezcla y

1/4 taza de miel y 1/4 taza de azúcar morena para rociar directamente

NOTE: mezcla de miel y azúcar morena
en pollo durante el proceso de cocción (paso f)

8 oz. lata de salsa de tomate (no pasta de tomate)

2 cucharadita de **El Sazón de Marin™**

NOTA: Este Sazon NO tiene MSG

1/4 Cucharadita de sal marina y

1/4 Cucharadita de pimienta negra

4 – papas medianas para hornear (opcional)

2 – cucharada de **Mi Sofrito Puro™**

1/8 taza de aceite de oliva virgen extra



Foto de archivo mostrada arriba

www.MarinLatinFoods.com



DOBLEZ

DOBLEZ



www.MarinLatinFoods.com

- a - Remojar el pollo: 3 partes de agua y 1 parte de jugo de limón durante 1 hora.
- b - Pelar y cortar las papas en cubos de 2".
- c - En un tazón pequeño mezcla: **Mi Sofrito Puro™**, aceite de oliva virgen extra, miel, salsa de tomate, sal marina, pimienta y **El Sazón de Marin™** --- **NOTA:** Este Sazon NO tiene MSG.
- e - Con las manos enguantadas de plástico, masajee bien la mezcla anterior en el pollo. Asegúrese de que la mezcla entre en los agujeros perforados y debajo de la piel en las áreas disponibles. **NOTA:** Refrigere al menos cuatro horas a toda la noche. Idealmente, la preparación anterior debe hacerse el día anterior y colocar el pollo en una bolsa de plástico y dejar marinar en el refrigerador durante la noche. Esto permitiría que el sabor impregne el pollo.
- f - Precaliente el horno a 325° F. Coloque el pollo en una asadera junto con las papas cortadas. Cubra la sartén con papel de aluminio y hornée por 30 minutos. Retire el papel de aluminio y con un cepillo de cocina, cepille el pollo y las papas con la mezcla de la sartén. Rocía el pollo con abundante miel extra. Continúe hornear, sin tapar, durante 45 minutos adicionales, o hasta que estén doradas, cepillando el pollo con la mezcla de miel cada 10 minutos. (La temperatura interna del pollo cocido es 165° Fahrenheit / 75° Celsius).
- g - Deje que el pollo se enfríe durante al menos media hora antes de cortarlo.

Pollo Asado con Miel de abejas ~ ¡Que lo disfrutes con salud! ~
Roasted Honey Glazed Chicken

Instrucciones
de cocina