

PIEZAS DE POLLO AL HORNO O A LA PARRILLA

Ingredientes

- 2 libras de piezas de pollo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 ½ cucharaditas de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de chile en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo



Instrucciones

Para hornearlas en el horno: precalienta a la temperatura más alta (grill) y prepara una bandeja para hornear.

1. Mezcla la sal, pimienta, chili en polvo, ajo en polvo y cebolla en polvo en un recipiente pequeño.
2. Cubre las piezas del pollo con aceite, luego frota la mezcla de condimentos por todo el pollo para cubrirlo.
3. Coloca las piezas de pollo en una bandeja para hornear o en una fuente para hornear. Hornea durante 30 minutos, dependiendo del tamaño de las piezas (hasta que alcancen una temperatura interna de 165 ° F).
4. Retirar del horno y dejar reposar el pollo durante al menos 5 minutos, ¡Servir y disfrutar!

Para hacerlas en el asador: Prepara tu parrilla a unos 400 ° F. No querrás que la parrilla esté demasiado caliente o se quemará la piel y el pollo no se cocinará demasiado.

1. Asar a fuego directo durante unos 30 minutos, dependiendo del tamaño de las piezas. Voltea cada 10 minutos aproximadamente. Cocina hasta que la temperatura interna del pollo alcance al menos 165 ° F.
2. Retirar de la parrilla y dejar reposar el pollo durante al menos cinco minutos. ¡Servir y disfrutar!