



POLLO BARBACOA CON MAÍZ AL HORNO

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 210 C (415 F) y forrar una bandeja para hornear con papel pergamino.
2. Agregar el pollo a la bandeja y agregar el aceite de oliva, la maicena, sal, ajo en polvo, pimentón y pimienta, mezclar bien hasta que el pollo esté bien cubierto.
3. Añadir el maíz y mezclar bien con el pollo, esparcirlo hasta que quede una sola capa.
4. Hornear durante 10 minutos y mientras se cocina el pollo, preparar la salsa, agregar los ingredientes a un recipiente pequeño y mezclar bien.
5. Retirar la bandeja del horno y verter la mezcla de salsa barbacoa sobre el pollo y el maíz, mezclar hasta que todo esté bien cubierto.



10
MINUTOS



16
MINUTOS



6 A 8
PORCIONES

Ingredientes:

- 1 ½ lb (700 g) de pechuga o muslos de pollo, cortadas en pedacitos
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 cucharaditas de maicena
- 1 ½ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de pimentón
- 1/2 cucharadita de pimienta negra molida
- 2 tazas de granos de maíz (en lata o frescos)

6. Regresar al horno durante 4 a 6 minutos más, o hasta que el pollo esté bien cocido. Sacar del horno, servir sobre arroz o pasta o papas o lo que tu gustes, disfrutar y ser feliz!

Notas:

*Si la salsa barbacoa que tienes en casa es ya con Miel, no agregar más miel ya que va a quedar muy dulce. Usar mejor Salsa Barbacoa Smokey o Spicy si le quieres dar un toque picante.

Para el glaseado barbacoa y miel:

- ¼ taza de salsa barbacoa, ver nota
- ¼ taza de miel
- 1 cucharadita de ajo en polvo