



70 minutos 4 raciones

ingredientes

4 traseros de pollo campero o el que tengas

2 limas

1 pellizco sal

Pasos de la receta

Paso 1

Precalienta el horno a 220°C. Masajea las limas para que se separe algo la piel del interior y luego suelten más zumo

Paso 2

Coloca los traseros en una fuente de hornear, corta las limas por la mitad y exprime el zumo de una o media por encima de los traseros y el resto entre ellos, sobre la fuente. Deja las limas cortadas alrededor para que sigan desprendiendo aroma en la salsa al hornearse. Salpimentar al gusto o simplemente echa un poquito de sal

Paso 3

Mételo al horno 40 minutos a 220°C o a 200°C si es muy potente

Paso 4

Sácalo del horno, dales la vuelta a los traseros, retira las limas y hornéalo 25 minutos a 200°C

Paso 5

Sirve caliente y bien regado con la salsa