

# Pollo a lo thraser

por Barranko



## Información

**Dificultad:** Media

**Comensales:** 4

**Precio:** Media

**Tipo de plato:** Principal

**Ingrediente principal:** Carnes y derivados

**Temporada:** Todo el año

**Técnica:** Horno

**País:** España

## Ingredientes

---

4 muslos con contramuslos de pollo  
300 g de patatas  
100 g de guisantes  
medio pimiento rojo  
media cebolla  
3 cabezas de ajo manchego  
medio pimiento verde  
tomate frito  
sal  
pimienta  
perejil  
colorante  
agua  
chorreon de whiskey  
1 litro de vino blanco

## Preparación

---

el pollo a lo thraser toma este nombre por lo fuerte del plato como el thrash metal en el heavy....

Se coje una bandeja para el horno onda, se echa aceite de oliva y se distribuye uniformemente por toda ella con un papel de cocina, se colocan los trozos de pollo, las patatas cortadas en "plan bravas", el pimiento y la cebolla picada, los ajos estratégicamente colocados, los guisantes....cuando este todo puesto sazonar al gusto, un poco picante y las demas especies indicadas. Echar un chorreon de coñac o hisky(para el saborcito y la caña), vertir un litro de vino blanco y una poca de agua.

Hornear sobre 45 minutos o así, cuando veas ke este mas o menos echo y que kede un poco de caldo para sucar.

P.D: ideal para salir de fiesta ya ke te pone un poco a tono y ademas vas mas alimentado ke "tó" las cosas

<http://www.recetasyvinos.com/receta/76213/pollo-a-lo-thraser/>