

Pollo a la Libanesa

El **za'atar** es una **mezcla de especias** muy usada en el Líbano, que si no lo encuentras, puedes sustituirlo por una mezcla de: tomillo seco, semillas de sésamo, eneldo, orégano o mejorana y sal a partes iguales.

INGREDIENTES:

- 2 Cuartos traseros de pollo pequeños
- 1 Cucharada aceite oliva
- 2 Cucharaditas de za'atar
- ½ Cucharadita canela molida
- 1 Cucharadita comino molida
- 2 Dientes de ajo
- 1 Limón (zumo y ralladura)
- ½ Vaso de agua
- Una piza de sal
- Perejil fresco para decorar

2

Raciones



ELABORACIÓN:

1. Mezclamos todas las especias, junto con los dientes de ajo rallados, el aceite, la ralladura de limón y su zumo.
2. Embadurnamos bien el pollo con esta mezcla y lo dejamos en adobo unas horas (o desde el día anterior)
3. Precalentar el horno a 180°C
4. Poner el pollo en una bandeja para horno (sin retirar nada del adobo) con medio vaso de agua, tapar con papel de horno (yo lo mojo un poco y lo froto, para que se ablande y se adapte mejor a la bandeja, también puedes usar papel de aluminio si lo prefieres).
5. Hornear a 180°C, durante 30 minutos, quitar el papel y hornear 15 minutos más, hasta que la piel esté dorada.
6. Servir espolvoreando con perejil fresco picado y unas verduras de guarnición.