



# POLLO VAGO A LA CERVEZA

## INGREDIENTES (4 raciones)

- 4 cuartos traseros de pollo
- 1 sobre de sopa de cebolla
- 1 lata de cerveza

## PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 200C
2. Poner los muslos de pollo sobre una bandeja de horno, y espolvorear el sobre de sopa de cebolla
3. Regar con una lata de cerveza
4. Hornear 20-25 min, hasta que la piel esté dorada y crujiente (El tiempo dependerá de cada horno)