

# Pollo con un Chorríto de Limón

Josephine Bell  
Estados Unidos

Porciones: 5 personas

Rinde: 5 pechugas de pollo

Tiempo: 50 minutos

## Ingredientes

5 chuletas de pechuga de pollo, sin piel

Jugo de 2 limones

1/8 cucharadita de sal

Pimienta negra al gusto

## Instrucciones

- Caliente el horno a 350° Fahrenheit.
- Sazone las chuletas de pollo con jugo de limón, sal y pimienta negra.
- Coloque el pollo en un recipiente para hornear y cubra con papel de aluminio.
- Hornee durante 20 minutos. Retire el papel y cocine otros 20 minutos o hasta que esté bien cocido.

## ¿Sabía Usted?

Pleno de estimulante sabor cítrico, el jugo de limón fresco realza el sabor del pollo y reduce la necesidad de agregar sal u otros condimentos preparados.

