

# Baked Chicken Drumsticks with Garlic and Herbs



Servings: 6  
Time: 50



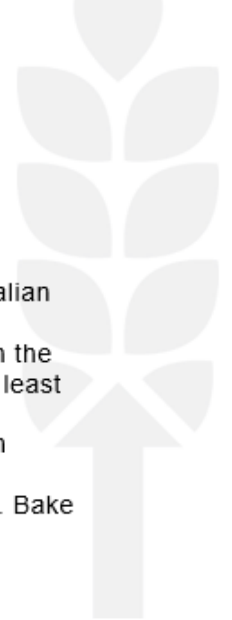
Scan QR code for more recipes and cooking demonstrations!

## INGREDIENTS:

- 3 pounds chicken drumsticks
- 1/2 cup olive oil
- 1/4 cup lemon juice
- 2 teaspoons garlic, minced
- 2 tablespoons fresh parsley, chopped
- 1 teaspoon salt
- 1/2 teaspoon pepper
- 2 teaspoons Italian seasoning
- Cooking spray

## DIRECTIONS:

- Place the olive oil, lemon juice, garlic, salt, pepper and Italian seasoning in a large bowl. Whisk to combine.
- Place the chicken drumsticks in the bowl and coat them in the marinade. For the best flavor, cover and refrigerate for at least 2 hours or up to 24 hours.
- Preheat the oven to 400 degrees F. Coat a sheet pan with cooking spray.
- Arrange the drumsticks in a single layer on the sheet pan. Bake for 40 minutes or until chicken is cooked through.
- Sprinkle with parsley, then serve.



# Baquetas De Pollo Al Horno Con Ajo y Hierbas



Porciones: 6  
Tiempo: 50



¡Escanea el código QR para obtener más recetas y demostraciones de cocina!

## INGREDIENTES:

- 3 libras de baquetas de pollo
- 1/2 taza de aceite de oliva
- 1/4 de taza de jugo de limón
- 2 cucharaditas de ajo picado
- 2 cucharadas de perejil fresco, picado
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 2 cucharaditas de condimento italiano
- Spray de cocina

## PREPARACIÓN:

1. Coloque el aceite de oliva, el jugo de limón, el ajo, la sal, la pimienta y el condimento italiano en un tazón grande. Batir para combinar.
2. Coloque las baquetas de pollo en el tazón y retírelas en el adobo. Para el mejor sabor, cubra y refrigere durante al menos 2 horas o hasta 24 horas.
3. Precaletar el horno a 400 grados F. Cubra una bandeja con spray de cocción.
4. Coloque las baquetas en una sola capa en la bandeja de la hoja.
5. Hornee durante 40 minutos o hasta que el pollo esté bien cocido.
6. Espolvoree con perejil y luego sirva.

