

Pollo al horno



Nombre de la receta

Pollo al horno

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Muy sencilla

Personas

4

Alérgenos

Gluten

Descripción

Receta de pollo al horno con patatas asadas. Esta receta describe cómo preparar un pollo asado casero con guarnición para cuatro personas. Este pollo se ha preparado en casa desde siempre.

Ingredientes

- 1 pollo
- 1 cucharadita de sal
- 2 dientes de ajo
- 4 patatas
- 250 mililitro de vino

Pasos

1 Trocea los muslos de pollo y límpialos.



2 Sazona el pollo con la sal y la pimienta y pon la base con las patatas cortadas en rodajas.



3 Mete el pollo en el horno a 180 grados durante una hora



4 A la media hora dar la vuelta a los muslos para que se hagan por todos sitios.



5 Ya podemos sacar nuestra receta de pollo!



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Juan Manuel Jurado