

Día 2 de Cuarentena

Pollo al horno con cebolla, patata y salsa campestre

Ingredientes para 4 personas:

- Muslo de pollo (4 piezas)
- Cebolla (1 unidad)
- Patata (2 unidades)
- Aceite
- Limón
- Soja
- Pimienta
- Tomillo

Preparación

Pondremos a precalentar el horno a 220 grados durante 10 minutos, mientras tanto en una bandeja pondremos primero el pollo, al cual le haremos una raja donde veamos que más carne tiene y le meteremos una rodaja de limón para darle un toque ácido.

Pelaremos y cortaremos las patatas, cortarlas en rodajas grandes y cortaremos las cebolla al gusto.

Las patatas en rodajas grandes tienen un punto a favor; por dentro se queda cocida y por fuera se tuesta como si fuera frita.

Para aliñar este pollo, cogeremos en un bol y mezclaremos 5 cucharadas soperas de aceite de oliva, pimienta, soja le añadiremos 3 cucharadas

Día 2 de Cuarentena



sopas y tomillo.

Removemos bien hasta que coja un tono marrón oscuro la salsa y se lo echaremos por encima intentando cubrir todas las piezas de pollo.

Lo meteremos en el horno y lo dejaremos cocinar durante 35-40 minutos a 180°C de temperatura.