

Receta de Pollo al Horno con Patatas y Verduras

18 Ene 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta fácil y rápida y que no requiere de mucho trabajo, además es un plato muy completo, nutritivo y equilibrado, espero que os guste este **Pollo al Horno con Patatas y Verduras**.

Ingredientes

- Pollo (uno grande o dos pequeños)
- Patatas (tres o cuatro)
- Cebollas (dos)
- Tomates (dos o tres)
- Zanahorias (dos o tres)
- Limones (dos)
- Tomillo
- Aceite y Sal

Modo de Preparación

1. Limpiar los pollo de grasa y por dentro, hacerles unos cortes para que quede abierto y se hagan mejor
2. Pelar las patatas y cortarlas en cuadrados, partir las cebollas en trozos grandes y también las zanahorias y los tomates
3. Colocar las patatas y las verduras cortadas en una fuente para horno, echar sal, Pimienta y un chorrito de aceite
4. Colocar los pollos encima y encender el horno a 180°
5. Preparar una mezcla con aceite, zumo de limón y tomillo y rociar todo el pollo para que coja bien el sabor
6. Meter al horno y dejar 20/30 minutos, sacarlo y darle la vuelta removiendo un poco las patatas y las verduras, volver a meter al horno
7. Dejarlo hasta que esté bien dorado, unos 20/30 minutos más
8. Servir caliente y acompañado de un poco de la guarnición de verduras y....buen provecho!!!