

Receta de Pollo Al Horno Con Tomillo Y Patatas

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os tengo esta receta de Pollo al horno con Tomillo y patatas. Es una de las preferidas de mi familia y espero que también sea de las vuestras.

Ingredientes

- Pollo partido en cuartos (cantidad según comensales)
- Patatas (sobre un kilo o las que consideréis necesarias)
- Cebollas (dos grandes)
- Tomillo
- Laurel (dos o tres hojas)
- Limón (uno)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Vino blanco (un vasito)
- Caldo de ave (uno o dos vasos)
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Sobre la bandeja del horno, previamente untada con aceite de oliva, colocar la cebolla partida en juliana
2. Pelar las patatas y cortarlas en rodajas medianas y colocarlas encima de la cebolla, echar sal, pimienta y regarlas con un chorrito de aceite
3. Salpimentar el pollo por todos los lados y untarle con un poquito de aceite, colocar los trozos de pollo encima del lecho de cebolla y patatas
4. Poner encima las hojas de laurel, el limón cortado en rodajas, el tomillo espolvoreado, los ajos enteros y sin pelar, solo darlos un corte al centro
5. Echar por encima el caldo de ave y el vaso de vino blanco
6. Meterlo al horno precalentado a 180 Grados, y mantener durante una hora aproximadamente, regándolo de vez en cuando con la salsita que vaya soltando y si fuera necesario con un poquito de caldo de ave
7. Cuando esté doradito, sacarlo y servir caliente y.....buen provecho!!!!!!