

Creador: Recetízate **Recetizador:** Cristina Fornal



Descripción:

Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

15 minutos antes de terminar, añadir unas patatas peladas y cortadas en rodajas y dejar que termine de hacerse todo junto.

Ingredientes para 4 personas :

- 4 Traseros de Pollo
- 2 Tomates maduros
- 1 Cebolla
- 3 dientes de Ajo
- 1 vasito de Vino Blanco
- Aceite de Oliva
- Perejil
- Sal y Pimienta
- 1 Pastilla de Caldo de Pollo Knorr

Preparación:

Paso 1

Colocar los traseros de pollo en una fuente apta para horno.

Paso 2

Añadir junto al pollo los tomates en rodajas, los ajos picados, la cebolla laminada, el perejil, la sal, el vino blanco, la pastilla de caldo de pollo y la pimienta.

Paso 3

Poner en el horno a fuego medio durante 45 minutos.