

Creador: Zeneida GS **Recetizador:** Ana Meneses Mar



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg. de Pollo (muslos o trozos)
- 2 Patatas grandes
- 1 Cebolla grande
- 1 Pimiento rojo grande
- 2 Zanahorias grandes
- 1 Limón mediano
- 2 Dientes de ajo
- 250 ml. de Vino blanco
- Al gusto de Hierbas de olor (Tomillo, Romero, orégano, Laurel)
- Al gusto de Pimienta negra molida
- Un chorrito de Aceite de oliva
- Al gusto de Sal fina

Preparación:

Paso 1

Quitamos el exceso de grasa del pollo. También puedes quitar la piel, es más sano sin piel. Salpimentamos los trozos de pollos. Reservar

Paso 2

Trocear en rodajas las patatas, la cebolla, el pimiento, la zanahoria y el limón. Engrasar con aceite una bandeja para horno. Colocar en este orden: patatas, cebollas, pimiento, zanahoria y limón. Añadir los dientes de ajo triturados. Agregar las hierbas de olor: tomillo, laurel, orégano y romero. También una pizca de pimienta negra molida y de sal fina. Todo esto al gusto de cada uno. Colocar los trozos de pollo sobre todo lo anterior. Rociar con el vino blanco y un chorrito de aceite. Al horno durante una hora aproximadamente a 180°C, con calor arriba y abajo.

Paso 3

Cuando esté horneado, escurrir el jugo o caldo. Servir un trozo de pollo y guarnición en cada plato, o en dos fuentes: el pollo por un lado y la verdura por otro, para que cada uno se sirva al gusto.