

# Pollo asado al horno con patatas al vapor

COOKING  
LOVERS TESA



## Consejo del chef

Si quieres puedes reducir la cantidad de aceite. Al hacerlo al vapor se cocinará manteniendo el aroma y sabor de los alimentos.

## Raciones para 4

2

Cuartos traseros de pollo

1

Cabeza de ajos

1 cucharadita

Mezcla de pimientos

4 cucharadas

Aceite de oliva virgen extra

1

Zumo de 1 limón

500 g

Patatas pequeñas de guarnición

3

Dientes de ajo

3

Cucharadas de aceite de oliva

Romero fresco

Sal

Perejil fresco picado

Sal en escamas

- 1 En un bol mezclamos la pimientos molidas, la sal, el aceite y el zumo de limón, removemos hasta integrar y con ayuda de las manos dando un masaje a los cuartos traseros del pollo con la mezcla para que quede repartido por todas partes.
- 2 Colocamos el pollo en nuestra bandeja SteamBox y rociamos con la mezcla sobrante de la maceración. Incorporamos una ramita de romero para que le de su aroma.
- 3 Lavamos y cepillamos bien las patatas para quitarles cualquier resto de suciedad.
- 4 En un bol mezclamos el perejil picado y los dientes de ajo troceados finamente, junto a la sal y el aceite de oliva.
- 5 Rebozamos bien las patatas con la mezcla del aceite y colocamos en nuestra bandeja.
- 6 Llenamos la base de la bandeja SteamBox con agua colocamos la rejilla y sobre ella las dos bandejas con el pollo y las patatas. Colocamos la tapa.
- 7 Horneamos entre 40-50 minutos ( el horno debe estar previamente calentado). Si queremos dar el toque dorado a nuestro plato, quitamos la tapa y dejamos el grill encendido unos minutos para dorar.
- 8 Servir inmediatamente y a disfrutar de un delicioso plato.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pollo-asado-al-horno-con-patatas-al-vapor/>

**COOKING**  
**LOVERS** 