

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 pimientas

4 cucharadas

Aceite de oliva vigen 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 pimientas 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 