Pollo asado al horno con patatas al vapor



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/