

Pollo asado a la manzana con arroz blanco

COOKING
LOVERS TRAMA



Consejo del chef

Puedes acompañar con arroz blanco basmati cocido para hacer más completa esta receta.

Raciones para 2

600 gr Contramuslos y muslos de pollo

2 Manzanas

2 Cebollas

200 gr Setas variadas

150 ml Vino blanco

Aceite de oliva virgen extra

Romero fresco

Pimienta negra

Arándanos rojos deshidratados

Arroz basmati cocido

Sal

- 1 Precalentar el horno a 200°C con calor arriba y abajo.
- 2 Pelar y cortar la cebolla y la manzana en dados. Juntar en una bandeja de horno.
- 3 Dorar las setas en una sartén grande con un poco de aceite de oliva, verter sobre la cebolla y la manzana y remover.
- 4 En ese mismo aceite, dorar el pollo a fuego alto por ambos lados y colocar sobre la cama de cebolla, manzana y setas.
- 5 Añadir el vaso de vino blanco, salpimentar generosamente y añadir ramas de romero y arándanos rojos deshidratados repartidos por toda la bandeja.
- 6 Hornear durante 45 minutos.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pollo-asado-manzana-arroz-blanco/>

COOKING
LOVERS 