



Muslo de pollo laqueado con salsa hoisin acompañado de patatas al horno y mayonesa de chile dulce

Cocíname primero

Cocinando: 15 min • Listo en: 30 min

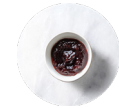
1



Cebollino



Muslos de pollo
deshuesados



Salsa hoisin



Mayonesa



Salsa de chile dulce



Patata



Semillas de sésamo
blancas



Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.

Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, sartén mediana, pincel de silicona, bol pequeño.

Ingredientes

	2P	4P
Cebollino*	½ unidad	1 unidad
Muslos de pollo deshuesados*	280 gramos	560 gramos
Salsa hoisin 3) 11) 13)	2 sobres	4 sobres
Mayonesa 8) 9)	2 sobres	4 sobres
Salsa de chile dulce	1 sobre	2 sobres
Patata	400 gramos	800 gramos
Semillas de sésamo blancas 3)	8 gramos	15 gramos

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	419 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2452/ 586	586/ 140
Grasas (g)	19,8	4,7
de las cuales saturadas (g)	2,8	0,7
Carbohidratos (g)	50,3	12,0
de los cuales azúcares (g)	14,7	3,5
Proteínas (g)	30,2	7,2
Sal (g)	1,2	0,3

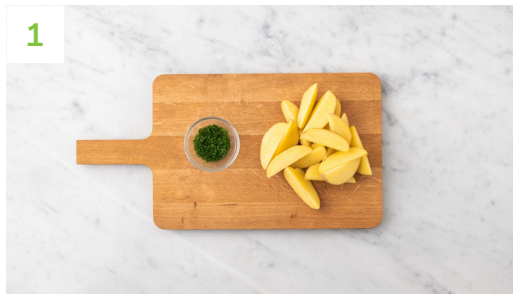
Alérgenos

3) Sésamo 8) Huevo 9) Mostaza 11) Soja 13) Cereales que contienen gluten.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en hellofresh.es o nuestra app para evaluar la receta.



Prepara los ingredientes

Precalienta el horno a 220°C. Corta las **patatas** por la mitad a lo largo, luego, apoya la **patata** por la parte plana y corta en gajos de 1-2 cm de grosor. Pica la mitad del **cebollino** (doble para 4p).



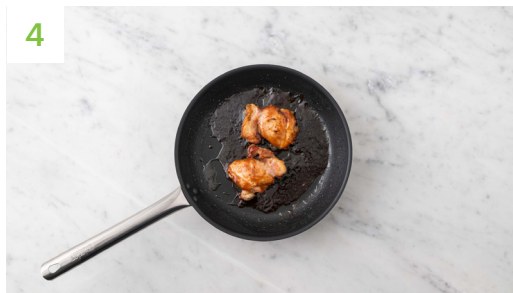
Hornea las patatas

Coloca las **patatas** en una bandeja de horno con papel de horno, añade un chorrito de **aceite** y **salpimienta**. Mezcla bien, hasta que la **patata** quede bien aderezada. Hornea en la parte superior del horno durante 25-30 min, hasta que estén doradas. Dale la vuelta a mitad cocción.



Dora el pollo

Calienta una sartén a fuego medio-alto con un chorrito de **aceite**. **Salpimienta** el **pollo** y cocina 3 min por lado, hasta que quede bien dorado. **RECUERDA:** Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



Laquea el pollo

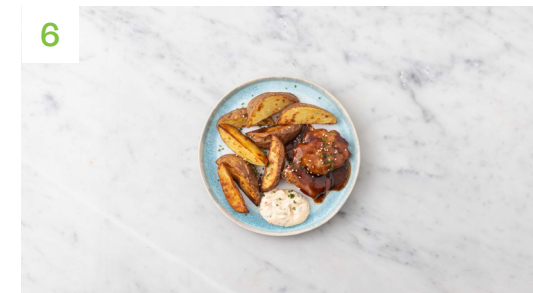
Reduce a fuego bajo y aplica **salsa hoisin** sobre un lado del **pollo**. Dale la vuelta y cocina 1 min por el lado de la **salsa**. Mientras tanto, aplica **salsa hoisin** sobre la otra parte del **pollo**. Da la vuelta al **pollo** y cocina 1 min más.

CONSEJO: Puedes aplicar la salsa con un pincel de cocina o, en su defecto, con una cuchara.



Prepara la salsa

En un bol, mezcla la **mayonesa** con la **salsa de chile dulce** y la mitad del **cebollino** picado.



Emplata y disfruta

Sirve las **patatas** horneadas en un lado del plato y los **muslos de pollo laqueados** con **salsa hoisin** al otro. Reparte la **mayonesa de chile dulce** como acompañamiento. Espolvorea **semillas de sésamo** y **cebollino** picado al gusto sobre el plato.

¡Que aproveche!