Pollo asado con patatas y queso griego

con verduras horneadas en su jugo y pimentón

Familia | <650 calorías • Cocíname primero

Cocinando: 15 min • Listo en: 45 min

7

Queso griego

Muslos de pollo deshuesados

Pimentón

Pimiento

Cebolla roja

Patatas baby

Cebollino

Tomillo

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, ajo.

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Fuente para el horno.

Ingredientes

	2P	4P
Queso griego* **7)**	100 gramos	200 gramos
Muslos de pollo deshuesados*	280 gramos	560 gramos
Pimentón	1 sobre	2 sobres
Pimiento	1 unidad	2 unidades
Cebolla roja	½ unidad	1 unidad
Patatas baby	320 gramos	640 gramos
Cebollino*	½ unidad	1 unidad
Tomillo*	½ unidad	1 unidad
Ajo	1 unidad	2 unidades
**Conservar en la nevera*		

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	**498 g**	**100 g**
Valor energético (kJ/kcal)	1868/ 447	375/ 90
Grasas (g)	16,6	3,3
de las cuales saturadas (g)	9,7	1,9
Carbohidratos (g)	36,0	7,2
de los cuales azúcares (g)	9,1	1,8
Proteínas (g)	36,9	7,4
Sal (g)	2,4	0,5

Alérgenos

7) Leche.

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

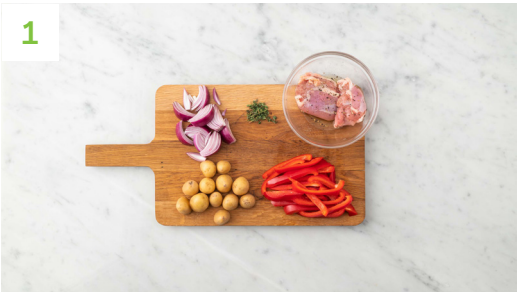
¡Ponle nota!

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

¡Recíclame!

MIXTO
Papel procedente de fuentes responsables
FSC® C007472

1



Prepara los vegetales

Precalienta el horno a 220ºC. Corta las **patatas baby** por la mitad. Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en tiras de 2 cm. Corta el **pimiento** por la mitad, quita las semillas y corta en tiras de 1 cm. Deshoja la mitad del **tomillo** (doble para 4p). **Salpimienta** los **muslos de pollo**.
RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.

2

Agrega las verduras

Coloca las **patatas baby**, la **cebolla**, el **pimiento** y el **ajo** sin pelar (ver cantidad en ingredientes) en una fuente para el horno. Agrega el **tomillo**, el **pimentón**, un chorrito de **aceite** y **salpimienta**. Remueve bien para que el aderezo se reparta bien.

3

Coloca el pollo

Coloca los **muslos de pollo** sobre los **vegetales** y agrega un chorrito de **aceite** encima. Mete la fuente en el horno y cocina 25-30 min, hasta que el **pollo** esté dorado y las **patatas** tiernas.

CONSEJO: *El pollo está bien cocinado cuando no está rosado en el interior.*

4

Prepara el queso

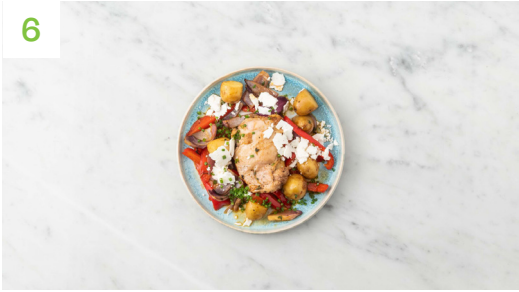
Mientras tanto, desmenuza el **queso griego** en trozos de 0.5-1 cm. Pica la mitad del **cebollino** (doble para 4p).

5

Mezcla el ajo

Cuando el **pollo** y los **vegetales** estén listos, retira la piel del **ajo** y deséchala. Aplasta el **ajo** asado y mézclalo con los jugos que queden en la fuente.

6



Emplata y disfruta

Sirve el **pollo asado** con **patatas** y **verduras** en platos y agrega encima los jugos que hayan quedado en la fuente para el horno. Espolvorea el **queso griego** y **cebollino** al gusto sobre el plato.

¡Que aproveche!