

Pechuga de Pollo al Horno con Papas Rostizadas

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Pechugas de pollo: 4 Unidades

Adobo

Ajo: 4 Dientes

Orégano: 1 cda

Sal: c/n

Pimienta: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Chimichurri

Azucar: c/n

Cilantro: c/n

Limón para su jugo: 3 Unidades

Aceite De Oliva: 200 cc

Cebolla: 1 unidad

Jalapeño: 1 unidad

Sal: c/n

Tomate: 1 unidad

Papas

Ajo: 8 Dientes

Papas: 500 grs

Pimienta Negra: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Mantequilla: c/n

Perejil: c/n

Sal: c/n

Tomillo: c/n

Preparación de la Receta

Pechugas

- Licuar aceite de oliva, *ajo*, *orégano* y *adobar* las pechugas con esta preparación.

- Dejar en frío por 2 horas.
- Cocinar las pechugas marinadas en sartén con aceite y *dorar* por ambos lados.
- Dejar cocinar a fuego suave hasta que estén a punto, reservar.

Chimichurri de cilantro

- Licuar *cilantro*, *jugo de limón*, aceite de oliva, *cebolla*, jalapeño, azúcar, sal) y reservar en un bol.
- Agregar los tomates picados en cubos bien pequeños.

Papas

- *Hervir* las papas con agua con sal por espacio de 5 minutos.
- Colocar en una bandeja para horno con *ajo*, *tomillo*, sal de mar, aceite de oliva, *manteca*, mezclar y llevar al horno por espacio de 15 minutos para terminar la cocción y *dorar*.
- Terminar con *perejil* picado.

Armado

- Llevar las pechugas en fuente con chimichurri por encima y las papas rostizadas a un costado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pechuga-de-pollo-al-horno-con-papas-rostizadas>