

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

Mantequilla: c/n

Perejil: c/n

Papas

Ajo: 8 Dientes Papas: 500 grs

Pimienta Negra: c/n Sal: c/n Aceite De Oliva: 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 de15 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