Pollo al Horno con Papas

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Ensalada

Queso Parmesano: c/n
Rúcula: c/n

Pollo

Limon: 1 Unidad
Echalotes: c/n
Mantequilla: c/n
Romero: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Vino Blanco: c/n
Papas: 2 Unidades
Pechugas de pollo: 2 Unidades
Pimienta: c/n
Sal: c/n
Tomillo: c/n

Vinagreta

Pimienta: c/n
Sal: c/n
Vinagre: 50 cc
Aceite De Oliva: 150 cc

Preparación de la Receta

Pollo

- Conservar las pechugas de **pollo** con piel y salar.
- En una sartén con aceite de oliva y *mantequilla*, sellar las pechugas de *pollo* -primero del lado de la piel-.

- Antes de dar vuelta las pechugas, agregar a la sartén echalotes cortados rústicamente, *romero*, *tomillo* y el limón en mitades.
- Al dar vuelta las pechugas, añadir vino blanco. Luego llevarlas al horno y cocinar a 180 °C hasta terminar la cocción.
- Dar forma rectangular a las papas y realizarles muchos cortes pero sin llegar hasta la base para que no se separen las láminas.
- En una placa de horno con aceite de oliva en la base, disponer las papas condimentando con sal, pimienta y mantequilla.
- Lllevar al horno y cocinar a 180 °C durante 40 minutos.

Vinagreta

- En un bol, mezclar el aceite de oliva, el vinagre, sal y pimienta a gusto, hasta emulsionar.

Ensalada

- En otro bol, colocar hojas de *rúcula* y queso parmesano rallado. Regar con la vinagreta y mezclar bien.

Armado

- Servir las pechugas en su punto, acompañando con las papas doradas y la ensalada de *rúcula*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-al-horno-con-papas-de-los-petersen