



PEDACITOS DE POLLO AL HORNO

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 220 C (420 F) y cortar el pollo en cubos de 2,5 cm (1 pulgada).
2. En un recipiente pequeño, agregar la sal, pimienta, pimentón, ajo en polvo, cebolla en polvo, caldo de pollo, condimentos italiano y maicena, mezclar bien.
3. Colocar el pollo en un recipiente para hornear y rociar una cucharada de aceite de oliva, espolvorear con la mezcla de condimentos y mezclar para que el pollo quede cubierto por todos lados.
4. Colocar los pedacitos de mantequilla sobre el pollo y hornear durante 16-18 minutos, revolviéndolos a la mitad del tiempo, para que se horneen uniformemente.
5. Una vez listos, los pedacitos de pollo deben estar dorados con los bordes crujientes. Para un pollo más crujiente, cambiar la temperatura del horno al máximo durante los últimos 2 minutos de cocción hasta que estén dorados.
6. Retirar del horno, espolvorear el pollo con perejil fresco picado y dejar reposar 5 minutos antes de servir. Servir sobre orzo, marmaon, arroz de coliflor con un buen chorrito de los jugos de la fuente y una rodaja de limón. ¡Disfrutar y ser feliz!

Ingredientes:

- 900 g (2 libras) de pechugas de pollo, sin piel ni hueso
- 1 cucharada de aceite de oliva o el de tu gusto
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas (30 gr.) de mantequilla sin sal, en pedacitos
- 1/4 cucharadita de pimienta
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 2 cucharadas de maicena
- 1 cucharadita de cubito/polvo de caldo de pollo, instantáneo
- 2 cucharaditas de condimentos italiano
- Perejil fresco picado para decorar, opcional

10
MINUTOS

22
MINUTOS

4 A 6
PORCIONES