



05
MINUTOS



50
MINUTOS



4
PORCIONES

Ingredientes:

- 700 a 800 gr. de muslos de pollo
- 700 gr. de papas pequeñas (patatas)
- 1 limón, cortado en rebanadas

Para la marinada:

- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 4 dientes de ajo fresco
- 1 ½ cucharadita de orégano seco
- 1 cucharadita de tomillo seco
- 1 cucharadita de perejil seco
- 1 cucharadita de albahaca seca
- 2 cucharaditas de sal
- ½ cucharadita de pimienta
- Juego de 1 limón

POLLO CON PAPAS ESTILO GRIEGO

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 180 C (350 F). Colocar las papas pequeñas en una fuente para hornear, las papas es mejor que sean casi del mismo tamaño, para que se cocinen uniformemente, luego colocar el pollo encima de las papas.
2. Preparar la marinada: en un recipiente pequeño agregar el aceite de oliva, orégano seco, tomillo seco, perejil seco, albahaca seca, sal, pimienta negra, ajo fresco finamente picado y jugo de limón, mezclar todo bien.
3. Verter la marinada sobre el pollo y las papas, mezclar bien para que todo quede bien impregnado de la marinada y luego colocar gajos de limón sobre el pollo y las papas.
4. Hornear durante 30-40 minutos, hasta que las papas estén tiernas. Luego, cambia el horno al modo grill (200 C/390 F) y cocinar durante 8-10 minutos, hasta que todo esté doradito.
5. Sacar del horno y servir con Tzatziki y queso feta fresco, disfrutar y ser muy feliz.

Notas:

* Puedes dejar la bandeja organizada en el refrigerador desde la noche anterior para solo meterla al horno al llegar a casa, o bien refrigerar las sobras en un recipiente hermético por varios días.