

# POLLO ESTILO MEDITERRANEO AL HORNO

## Instrucciones:

1. Calentar el horno a 180 C (350 F) y en una fuente para hornear mediana, colocar las papas cortadas, los tomates cherry, las aceitunas, las alcaparras, el ajo, orégano, sal., pimienta, aceite, luego mezclar todo bien.
2. En un recipiente aparte, colocar los muslos de pollo, agregar el pimentón, orégano, sal, pimienta y aceite de oliva, mezclar todo bien.
3. Colocar las pechugas sobre las papas, hornear destapado durante 1 hora a 190 C (375 F), los últimos 10 minutos, subir a 225 C (40 F) para que el pollo se dore, luego retirar y disfrutar!

## Notas:

\*Para que estés segura que las papas estén bien cocidas, introducir un tenedor en las papas y si al introducirlo esta suave quiere decir que ya están, si se siente dura, le falta, dejarlas cocinar un poco más.



10  
MINUTOS



55  
MINUTOS



10 A 12  
REBANADAS

## Ingredientes:

- 5 a 6 papas grandes, cortadas en cuartos
- 1 taza de tomates cherry
- ¼ taza de aceitunas
- 2 a 3 dientes de ajo, cortados en rebanadas
- 1 cucharadita de orégano,
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva
- 900 gr. de pechugas de pollo
- 2 cucharaditas de pimentón en polvo
- 1 cucharadita de orégano
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita pimienta