



Pollo asado con patatas y queso griego

con verduras horneadas en su jugo y pimentón

Familia <650 calorías • Cocíneme primero
Cocinando: 15 min • Listo en: 45 min

2



Queso griego



Muslos de pollo deshuesados



Pimiento



Cebolla



Patata



Tomillo seco



Pimentón ahumado

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, ajo.

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Fuente grande para el horno.

Ingredientes

	2P	4P
Queso griego* 7)	100 gramos	200 gramos
Muslos de pollo deshuesados*	280 gramos	560 gramos
Pimiento	1 unidad	2 unidades
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Patata	400 gramos	800 gramos
Tomillo seco	1 sobre	2 sobres
Pimentón ahumado 9)	1 sobre	2 sobres
Ajo	1 unidad	2 unidades

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	547 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2372/ 567	434/ 104
Grasas (g)	16,6	3,0
de las cuales saturadas (g)	9,4	1,7
Carbohidratos (g)	45,9	8,4
de los cuales azúcares (g)	8,7	1,6
Proteínas (g)	37,5	6,9
Sal (g)	1,4	0,3

Alérgenos

7) Leche 9) Mostaza.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en hellofresh.es o nuestra app para evaluar la receta.

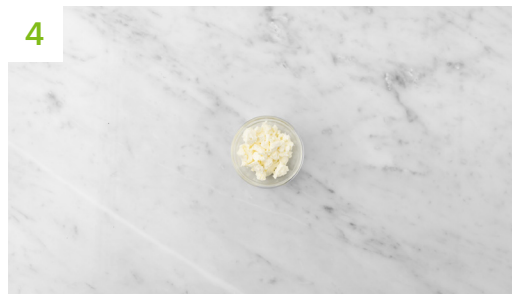
♻️ ¡Recíclame!



Prepara los ingredientes

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Corta las **patatas** por la mitad a lo largo, luego, corta en gajos de 1-2 cm de grosor. Pela la **cebolla** y corta una mitad (doble para 4p) en tiras de 2 cm. Corta el **pimiento** por la mitad y corta en tiras de 1 cm. **Salpimenta** el **pollo**.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



Prepara el queso

Mientras tanto, desmenuza con las manos el **queso griego** en trozos medianos.



Agrega las verduras

Coloca la **patata** en gajos, la **cebolla**, el **pimiento** y el **ajo** sin pelar (ver cantidad en ingredientes) en una fuente grande para horno. Agrega el **tomillo seco**, el **pimentón** y un chorrito de **aceite**. **Salpimenta** y remueve para que el aderezo se reparta bien.



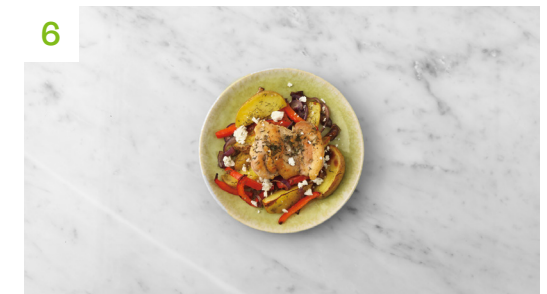
Mezcla el ajo

Cuando el **pollo** y los **vegetales** estén listos, retira la piel del **ajo** y deséchala. Aplasta el **ajo** asado y mézclalo con los jugos que queden en la fuente. Luego, remueve para que las **verduras** y el **pollo** queden sazonados.



Coloca el pollo

Coloca los **muslos de pollo** sobre los **vegetales** y agrega un chorrito de **aceite** encima. Mete la fuente en el horno y cocina 25-30 min, hasta que las **verduras** estén tiernas y el **pollo** quede bien cocinado en el interior.



Emplata y disfruta

Sirve el **pollo asado** con **patatas** y **verduras** en platos y agrega encima los jugos que hayan quedado en la fuente para el horno. Agrega el **queso griego** al gusto sobre el plato.

¡Que aproveche!