



PAPAS Y POLLO CROCANTE AL HORNO



INGREDIENTES:

- 2 pechugas o muslos de pollo
- 3 papas
- 2 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- Sal y pimienta a gusto
- Jugo de $\frac{1}{2}$ limón

PREPARACIÓN

- Precalentar el horno a 200 °C.
- Cortar las papas en bastones o cubos.
- Mezclar con aceite, sal, pimienta y condimentos.
- Condimentar el pollo con limón, sal y especias.
- Colocar la rejilla dentro de la asadera.
- Poner el pollo arriba de la rejilla y las papas abajo (en la base).
- Hornear 35–45 minutos, dando vuelta el pollo a mitad de cocción.

***¿Por qué está bueno ese molde?
La grasa del pollo cae abajo y no queda
todo húmedo → te queda más crocante***