

Pollo al horno



Autor:
DOWN ESPAÑA

DOWN TOLEDO

Tiempo: 1 hora y 20 minutos

Dificultad: Fácil

Para: 4 o 5 personas



Preparación

1. Poner el horno a 180°.
2. Lavar la zanahoria
3. Lavar los tomates
4. Lavar las cebollas.
5. Pelar y trocear la zanahoria.
6. Pelar y trocear el tomate.
7. Pelar y trocear la patata en rodajas.
8. Pelar y trocear la cebolla en rodajas.
9. Limpiar el pollo.
10. Trocear el pollo.
11. Poner el pollo en la bandeja de cristal.
12. Echar sal al pollo.
13. Echar pimienta negra al pollo.
14. Echar aceite al pollo.
15. Poner la patata en la bandeja.
16. Poner la cebolla en la bandeja.
17. Poner la zanahoria en la bandeja.
18. Poner el tomate en la bandeja.
19. Ponerse las manoplas.
20. Meter la bandeja en el horno.
21. Dejarlo en el horno 1 hora aproximadamente.

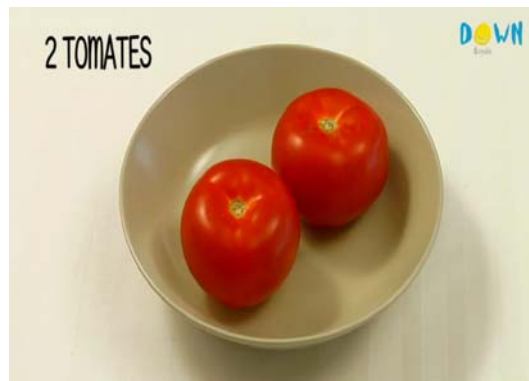
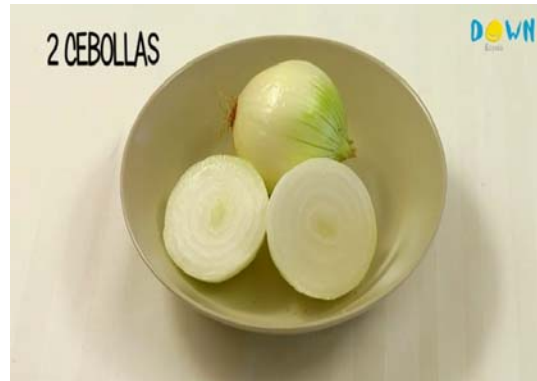
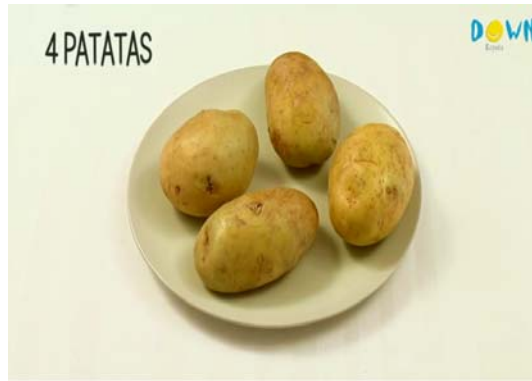
Ingredientes:

- » 4 patatas
- » 2 cebollas
- » 2 tomates
- » 1 zanahoria
- » 1 pollo cortado
- » Pimienta negra
- » Sal
- » Aceite de oliva

ANTES DE EMPEZAR A COCINAR DEBEMOS TENER EN CUENTA LO SIGUIENTE:

- Ponerse el delantal
- Tener la cocina limpia
- Lavarnos las manos y secárnoslas
- Preparar los utensilios
- Preparar los ingredientes

Ingredientes



Utensilios



🍴 Preparación con imágenes

1



Poner el horno a 180°.

2



Lavar la zanahoria.

3



Lavar los tomates.

4



Lavar las patatas.

5



Pelar la zanahoria.

6



Trocear la zanahoria.



Pelar el tomate.



Trocear el tomate.

7



Pelar las patatas.



Trocear la patata en rodajas.

8



Pelar y trocear la cebolla en rodajas.

9



Limpiar el pollo.

10



Trocear el pollo.

11



Poner el pollo
en la bandeja de cristal.

12



Echar sal al pollo.

13



Echar pimienta negra
al pollo.

14



Echar aceite al pollo.

15



Poner la patata en la bandeja.

16



Poner la cebolla en la bandeja.

17



Poner la zanahoria en la bandeja.

18



Poner el tomate en la bandeja.

19



Ponerse las manoplas.

20



Meter la bandeja en el horno.

21



Dejarlo en el horno 1 hora aproximadamente.