



**HELLO
FRESH**

Extra de muslos de pollo asados con salsa de chipotle

con verduras al horno

Preparación en 15'

Preparation time : 35 min.



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/es-ES/recipes/extra-de-muslos-de-pollo-asados-con-salsa-de-chipotle-301>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Bandeja de horno con papel de horno, Bol grande, Sartén, Espátula, Varillas, Bol pequeño

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Muslos de pollo deshuesados (gramo(s))	660	1320	1980
Sazonador barbacoa (sobre(s))	1	2	3
Patata (gramo(s))	400	800	1200
Pimiento (unidad(es))	1	1	3
Calabacín (unidad(es))	½	1	1½
Pasta chipotle (sobre(s))	1	2	3
Queso crema (paquete)	1	2	3
Sal y pimienta (pizca(s))	1	1	1
Aceite de oliva (cucharada(s))	3	6	9
Agua (mililitro(s))	75	150	225

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

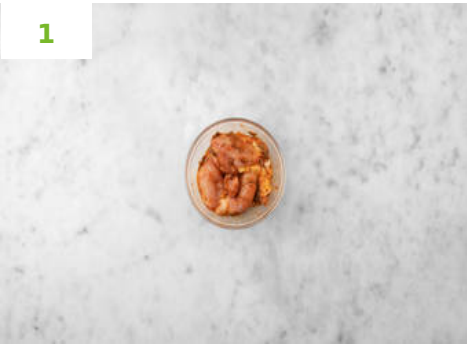
Nutritional values

Per serving	Amount
Valor energético (kj)	2935 kj
Valor energético (kcal)	702 kcal
Grasas	35.2 g
de las cuales saturadas	8.2 g
Carbohidratos	48.1 g
de los cuales azúcares	11.5 g
Fibra	2.9 g
Proteínas	65.8 g
Sodio	1.5 mg

Allergens

Leche, Soja, Puede contener trazas de alérgenos, Gluten, Trigo, Huevo

Always check the product labels for allergen information.

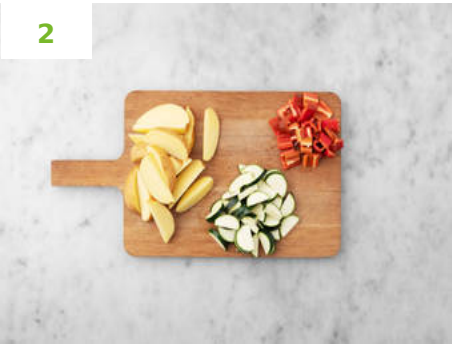


Marina el pollo

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta!

- Precalienta el horno a 220°C.
- En un bol grande, agrega el **pollo**, la mitad del **sazonador barbacoa**, un chorrito de **aceite, sal y pimienta**.
- Mezcla y reserva hasta el paso 4.

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



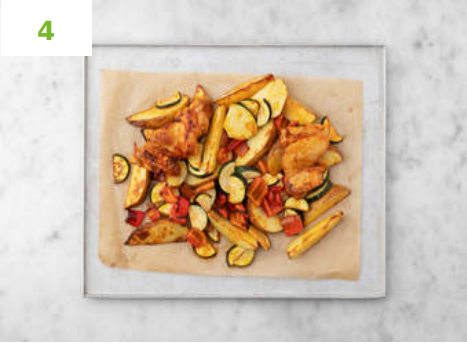
Prepara las verduras

- Corta las **patatas** en gajos de 1-2 cm de grosor.
- Corta el **pimiento** en cuadrados de 2 cm.
- Retira los extremos del **calabacín** y córtalo por la mitad a lo largo. Corta en medias lunas de 0,5-1 cm.



Hornea los vegetales

- Coloca el **calabacín**, el **pimiento** y las **patatas** en una bandeja de horno con papel de horno y agrega el **sazonador barbacoa** restante, un chorrito de **aceite, sal y pimienta**.
- Mezcla y extiende los **vegetales** en una sola capa en la bandeja.
- Hornea a media altura 10 min.



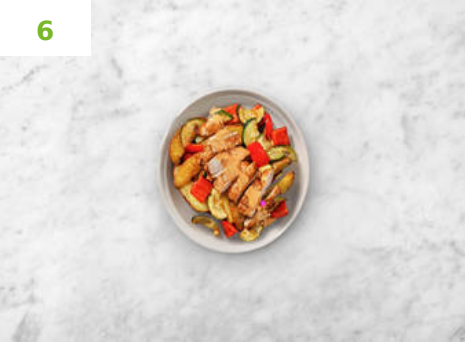
Cocina el pollo

- Cuando los **vegetales** se hayan horneado 10 min, mezcla.
- Agrega el **pollo** en la bandeja de horno, sobre las **verduras**, y hornea 15-17 min más, hasta que el **pollo** esté dorado y bien cocinado por dentro y los **vegetales** queden tiernos. Da la vuelta al **pollo** a mitad de cocción.



Prepara la salsa

- En una sartén, agrega el **agua** y la **pasta chipotle**. Lleva a ebullición y cocina 2-3 min mientras remueves con una espátula, hasta que la **salsa** se reduzca.
- Reserva la **salsa** en un bol y agrega el **queso crema**. Mezcla con varillas hasta que quede una **salsa** homogénea.



Emplata y disfruta

- Sirve las **patatas, calabacín y pimiento** asados en la base de los platos y coloca el **pollo** encima.
- Añade la **salsa** cremosa de **chipotle** sobre el plato al gusto.

Enjoy your meal!