



**HELLO
FRESH**

¡Todo al horno! Extra de pollo con patatas y queso griego

con verduras horneadas en su jugo y pimentón

Preparación en 15'

Preparation time : 45 min.



Patata



Cebolla roja



Pimiento



Tomillo seco



Pimentón
ahumado



Muslos de pollo
deshuesados



Queso griego



Sal y pimienta



Aceite de oliva



Ajo



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/todo-al-horno-extra-de-pollo-con-patatas-y-queso-griego-652>

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

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Patata (gramo(s))	400	800	1200
Cebolla roja (unidad(es))	1	2	3
Pimiento (unidad(es))	1	1	3
Tomillo seco (sobre(s))	1	2	3
Pimentón ahumado (sobre(s))	1	2	3
Muslos de pollo deshuesados (gramo(s))	660	1320	1980
Queso griego (gramo(s))	100	200	300
Sal y pimienta (pizca(s))	1	1	1
Aceite de oliva (cucharada(s))	2	4	6
Ajo (unidad(es))	1	2	3

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

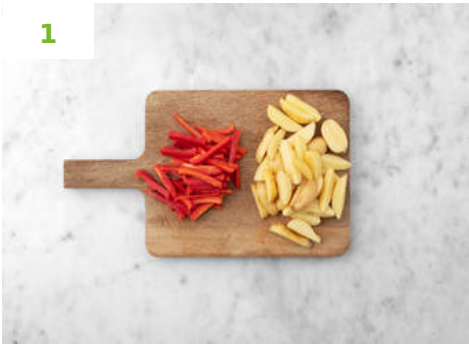
Nutritional values

Per serving	Amount
Valor energético (kJ)	3218 kJ
Valor energético (kcal)	769 kcal
Grasas	36.7 g
de las cuales saturadas	13.4 g
Carbohidratos	49.4 g
de los cuales azúcares	10.7 g
Fibra	2.9 g
Proteínas	71.5 g
Sodio	1.79 mg

Allergens

Leche

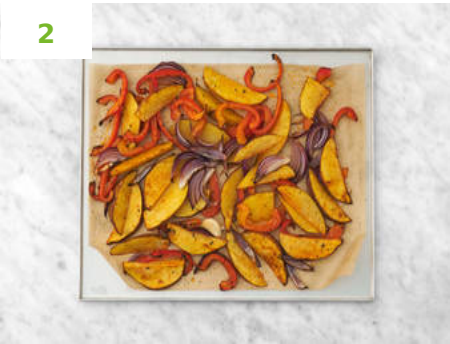
Always check the product labels for allergen information.



3, 2, 1, ¡a cocinar!

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

- Precalienta el horno a 220°C.
- Corta las **patatas** en gajos de 1-2 cm de grosor.
- Pela la **cebolla** y córtala en tiras de 2 cm.
- Corta el **pimiento** en tiras de 1 cm.



¡Esto se calienta!

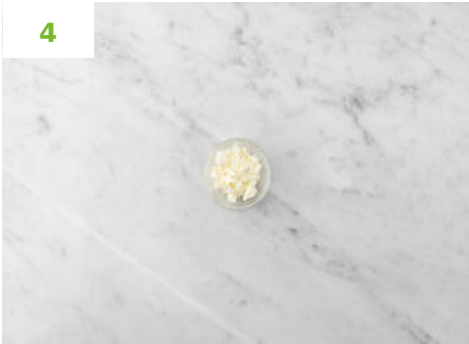
- Coloca los **vegetales** y el **ajo** sin pelar en una bandeja de horno con papel de horno.
- Agrega la mitad del **tomillo seco**, el **pimentón ahumado** y un chorrito de **aceite**. **Salpimienta** y remueve.
- Hornea a media altura 15 min.



No olvides el pollo

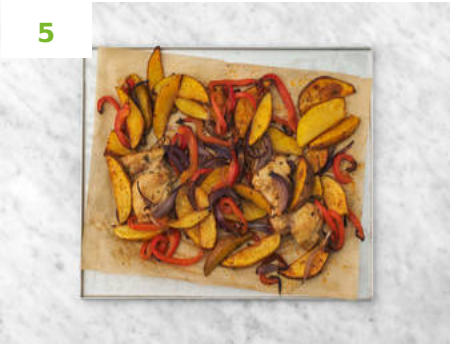
- Seca el **pollo**, **salpimienta** y agrega un chorrito de **aceite** y el **tomillo seco** restante.
- Cuando los **vegetales** se hayan horneado 15 min, remueve.
- Luego, sobre las **verduras**, coloca los **muslos de pollo**. Hornea 15-17 min más, hasta que el **pollo** quede bien hecho.

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



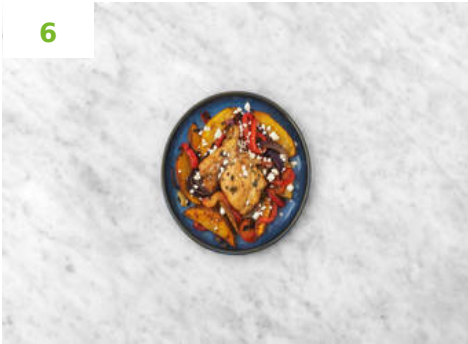
Queso en marcha

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



Mezcla el ajo

- Cuando el **pollo** y los **vegetales** estén listos, retira la piel del **ajo** y deséchala.
- Aplasta el **ajo** asado con un tenedor y mézclalo con los jugos que queden en la bandeja.
- Remueve para que las **verduras** y el **pollo** queden sazonados.



¡A la mesa!

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

Enjoy your meal!