

Cazuela mediterránea de pollo y patatas



Tempo di preparazione: 75 min

Dificultad: Medium

Ingredientes

- Ajo en polvo: 2 cucharaditas
- Caldo de pollo: 2 tazas
- Cebolla morada: 1 grande, cortada en rodajas finas
- Cilantro picado: 2 cucharaditas
- Muslos de pollo con hueso y piel: 6
- Nuez moscada molida: 1 cucharadita
- Patatas doradas: 5, peladas, cortadas en rodajas de aproximadamente 1 centímetro de grosor
- Perejil fresco: para decorar
- Pimentón dulce: 1 cucharadita
- Pimienta negra: 1 cucharadita
- Sal: al gusto
- Tallos de apio: 2 picados
- Zanahorias: 2 peladas y picadas

For this recipe we used:

Tomates Troceados 750 gr



Preparación

Precalentar el horno a 200 grados C.

Secar el pollo con palmaditas y sazonar con sal por ambos lados. Levantar la piel del pollo y sazonar por debajo con sal. Dejar reposar a temperatura ambiente durante unos minutos mientras se preparan los demás ingredientes.

En un tazón pequeño, mezclar el ajo en polvo, el cilantro, el pimentón, la nuez moscada y la pimienta negra.

En una cazuela grande apta para horno (14"X 10"X 3"), colocar las patatas en rodajas, las zanahorias, el apio y las cebollas. Condimentar con 1 cucharada de la mezcla de especias preparada. Remover suavemente para combinar, y esparcir las verduras uniformemente en la cazuela. Verter el caldo de pollo. Reservar por ahora.

Tomar el resto de la mezcla de especias y sazonar el pollo por ambos lados y por debajo de la piel.

En una sartén grande, calentar 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra. Poner el fuego a medio-alto y colocar los muslos de pollo en la sartén con la piel hacia abajo. Dorar durante 3 minutos aproximadamente, luego dar vuelta y dorar por el otro lado durante otros 3 minutos. (Hacerlo por tandas si es necesario)

Añadir los muslos de pollo a la cazuela con las patatas. Verter los tomates picados Pomi sobre el pollo y las patatas.

Cubrir la cazuela con papel de aluminio. Hornear en un horno calentado a 200 grados C durante 30 minutos. Reducir la temperatura del horno a 190 grados C. Retirar el papel de aluminio y hornear durante otros 30 minutos o hasta que el pollo esté completamente cocido y sus jugos sean transparentes (si se utiliza un termómetro de cocina, la temperatura interna del pollo debe indicar 75 grados C).

Si se desea, encender la parrilla y asar la cazuela a la parrilla, vigilando cuidadosamente, hasta que la parte superior adquiera más color.

Retirar del horno y decorar con perejil fresco. Servir con tu pan crujiente favorito para absorber el sabroso jugo. ¡A disfrutar!

Receta de Suzy Karadsheh TheMediterraneanDish.com