

Cómo hacer un pollo al horno con un sabor irresistible



¡Te garantizamos que no necesitas ser un chef culinario para reparar algunas de las recetas que hemos separado para ti! Son recetas increíbles que combinan practicidad con un delicioso sabor. Además de esta combinación, hay recetas que por fuera son visualmente encantadoras y por dentro deleitan nuestro paladar con un sabor simplemente sensacional! Aprende de una vez por todas cómo incluir el pollo en tu dieta, disfrutando de los numerosos beneficios de esta ave y al mismo tiempo quedando muy satisfecho.

Entre nuestra selección, tenemos una receta favorita: pollo asado con papas y mayonesa. Por eso, te traemos la receta completa, desde los ingredientes hasta la forma de preparación para que disfrutes en familia de una rica **receta de pollo al horno** . No pierdas más tiempo y ven a comprobarlo ahora mismo.

Ingredientes

- 1 kg muslo y muslo
- 4 papas grandes en rodajas
- Una pizca de sal
- Una pizca de especias bahianas
- orégano al gusto
- pimentón dulce
- 1 mayonesa

Modo de preparo

1. Precalentar el horno a 180°.
2. Mezcla tu pollo con las papas picadas y luego sazona con sal, pimienta negra, orégano y paprika al gusto.
3. A continuación, poner la mayonesa en la cantidad suficiente para la cantidad de pollo utilizada.

4. Mezclar bien con una cuchara con las manos lavadas.
5. Lleva al horno y deja por 2 horas aproximadamente o hasta llegar a tu punto favorito.

Seguro que esta preparación es garantía de éxito. ¡Vale la pena!

Fuente: www.culinaryrecipes.top