

¡Economía y sabor en tu Mesa! La mejores consejos para hacer un pollo al horno con papas y crema

26/07/2025



En tiempos donde el ingenio culinario se vuelve esencial, te traemos una receta que combina lo mejor de dos mundos: **economía y un sabor inigualable**. Olvídate de los platos

complicados y los ingredientes exóticos; hoy te presentamos la preparación definitiva de **pollo al horno con papas y crema**, un clásico reinventado para cuidar tu bolsillo sin sacrificar el disfrute de una buena comida casera.

Este plato es perfecto para cualquier ocasión, desde un almuerzo familiar de domingo hasta una cena reconfortante entre semana. Su versatilidad radica en la sencillez de sus ingredientes, fácilmente accesibles en cualquier supermercado, y en un método de cocción que garantiza un pollo jugoso y unas papas tiernas, todo bañado en una irresistible salsa cremosa.



Economía y los cochidos péa para rme por!

¡Economía y sabor en tu Mesa!

Ingredientes que marcan la diferencia (y

tu economía):

- 1 pollo entero (aproximadamente 1.5 a 2 kg) o las presas que prefieras (muslos, patas, pechugas).
 - 1 kg de papas.
 - 200 ml de crema de leche para cocinar.
 - 1 pimentón rojo (opcional, para un toque de color y dulzor).
 - 1 pimentón verde (opcional).
 - 2 dientes de ajo.
 - 2 cebollas rojas finamente picadas (o cebolla común, la que tengas a mano).
 - 3 cucharadas de mostaza (el secreto para un sabor único).
 - 2 cucharadas de perejil fresco picado.
 - 1/3 taza de aceite de oliva.
 - 2 cucharadas de miel (opcional, realza los sabores).
 - Sal y pimienta a gusto.
 - Hierbas frescas como romero o tomillo (opcional, para un aroma cautivador).
-

Preparación paso a paso: Menos complicaciones, más sabor

1. **Precalentamos el horno a 200°C.** Este es el primer paso crucial para asegurar una cocción pareja.
2. Si optaste por un pollo entero, es momento de trozarlo. Luego, **salpimentamos generosamente cada pieza de pollo.**
3. **Pelamos las papas y las cortamos en gajos o cubos medianos.** También pelamos y picamos los dientes de ajo, y cortamos la cebolla en juliana fina.
4. En una fuente apta para horno, colocamos las papas, la cebolla y el ajo. Rociamos con un chorrito de **aceite de**

oliva, sal y pimienta. Si decidiste usar los pimentones, los cortamos en bastones y los agregamos a la mezcla de papas.

5. **Disponemos las piezas de pollo sobre las papas.** Si tienes hierbas frescas a mano, como romero o tomillo, distribúyelas sobre el pollo y las papas para un aroma extra.
6. Llevamos la fuente al horno precalentado. Dejamos cocinar durante 45 a 60 minutos, o hasta que el pollo esté bien dorado por fuera y cocido por dentro, y las papas tiernas. A la mitad del tiempo de cocción, es buena idea darle la vuelta al pollo para que se dore uniformemente y remover un poco las papas para evitar que se peguen.
7. **El toque secreto: la salsa cremosa (opcional, pero muy recomendada!):** En un recipiente, mezclamos la mostaza, la miel y el perejil. Añadimos la crema de leche y salpimentamos al gusto.
8. Cuando el pollo y las papas estén casi listos, retiramos la fuente del horno y **distribuimos la crema de leche** (o la salsa de mostaza si la preparaste) sobre toda la preparación, asegurándonos de que cada bocado quede impregnado.
9. Volvemos a llevar la fuente al horno por unos 10 a 15 minutos más. Este paso final permite que la crema se caliente, se espese ligeramente y sus sabores se integren maravillosamente con el pollo y las papas.
10. Retiramos del horno, dejamos reposar unos minutos para que los jugos se asienten, y servimos.

¡Prepárate para deleitar a tu familia y amigos con esta receta que demuestra que la buena cocina no tiene por qué ser costosa! Es una opción inteligente, deliciosa y, sobre todo, muy económica.