

POLLO ASADO

1 raciones

12 min

Muy fácil

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Carnes blancas · Pollo · Segundos platos



Información nutricional

Valores por ración

Energía

342 kcal

Grasas

12 g

Fibra

3 g

Proteínas

52 g

Carbohidratos

6 g

Sal

2 g

Ingredientes

- 200 g de pollo asado

Preparación paso a paso

TRADICIONAL

- 1** Sacar el pollo asado del frigorífico unos minutos antes de calentarlo.
- 2** Precalentar el horno.
- 3** Colocar el pollo asado en una fuente apta para horno.
- 4** Calentar el pollo asado hasta que esté bien caliente por dentro.
- 5** Retirar del horno y dejar reposar unos minutos.
- 6** Servir el pollo asado caliente.

Consejos

- Seca bien la piel antes de hornear para potenciar el dorado y un acabado más crujiente.
- Deja reposar el pollo 10 minutos tras sacarlo del horno para que los jugos se redistribuyan y quede más jugoso.
- Remueve y riega las patatas a mitad de cocción para que se impregnen del jugo y se doren de forma uniforme.
- Si buscas un toque más aromático sin complicarte, añade hierbas frescas al final para que perfumen sin amargar.