

# Cazuela italiana de pollo



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1 hrs. 10min , Número de porciones: **8**

Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/cazuela-italiana-de-pollo>

## Preparación

Precale el horno a 175°C. Quite la piel del pollo. Lave y seque. Sazone con sal y pimienta; pasar por harina. Coloque el pollo en una sola capa en una cacerola rociada con aceite en aerosol. Coloque las papas entre el pollo para que pueda absorber los jugos. Cubrir con rodajas de cebolla. Coloque el tomate en la parte superior de la cebolla. Sazone con sal y pimienta a gusto. Espolvorear con la albahaca seca. Rocíe todo con aceite de oliva. Cubra la cacerola y cocer durante media hora. Revuelva los ingredientes, y luego colocar la cacerola en el horno durante media hora más o hasta que las papas y el pollo estén cocidos. Revuelva con frecuencia durante la última media hora de cocción para mantener todo húmedo. Coloque el plato terminado en una fuente y verter el jugo sobre la parte superior. Adornar con perejil y servir.



## Ingredientes

- 8 Pechugas de pollo
- 3 Papas grandes cortadas en rodajas
- 1 Cebolla mediana cortada en rodajas
- 1 lata/s Tomates enlatados, escurridos y picados
- 1 cucharadita/s Albahaca seca
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 1/2 cucharadita/s Pimienta negra
- 4 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 poco Harina
- 1 poco Perejil fresco picado para decorar

## Categorías

Un día normal, Italiana, Otoño, Invierno, Todo el año, Económico, Aves y conejos, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal

