Pollo al horno con tocino

Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min
Tiempo total: 1hrs. 25min , Número de porciones: **8**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/pollo-al-horno-con-tocino

Preparación

Calentar el horno a 175°C. Cortar el pollo en trozos de unos 2 cm de ancho. Corte cada pechuga en alrededor de 5 piezas, o los muslos de pollo en 2 a 3 piezas. Debería obtener cerca de 40 piezas de pollo. Mezclar los trozos de pollo con aproximadamente 1 cucharadita de sal y una generosa cantidad de pimienta. Calentar el aceite en una amplia y profunda sartén a fuego alto. Dorar las presas de pollo durante 1 a 2 minutos por cada lado, hasta que la corteza sea de color marrón. Retire los trozos de pollo a una bandeja de horno y dejar enfriar un poco. Mientras que el pollo se enfría, picar los tomates y la cebolla de forma grosera. Mezclar en una licuadora o procesador de alimentos con los dientes de ajo hasta que quede suave. Vierta la mezcla en la sartén profunda que utilizó para dorar el pollo y deje hervir. Baje a fuego lento y cocine por unos 10 a 15 minutos. Cortar las tiras de tocino al medio. Envuelva 1/2 pieza de tocino alrededor de cada pieza de pollo. Si lo desea, asegurar con un palillo. Cortar las papas por la mitad longitudinalmente y colocarlas en el fondo de una fuente de horno profunda.

Ingredientes

- 1.5 kgrs. Pechuga de pollo (o muslos o ambos, como prefiera)
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1/2 cucharada/s Aceite vegetal
- 3-4 Tomates medianos
- 1 Cebolla
- 4 diente/s Ajo
- 500 gramo/s Tocino en rebanadas finas
- 1 kgrs. Papas
- 1 cucharadita/s Pimentón ahumado
- 1/2 taza/s Crema agria

Categorías

Un día normal, Otoño, Invierno, Costosa, Económico, Aves y conejos, Vegetales, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal

Coloque las piezas de pollo envueltas en tocino en la parte superior de las papas. Apague el fuego de la salsa de tomate. Agregar 1/2 cucharadita de sal, el pimentón ahumado, y la crema agria. Vierta sobre el pollo y las papas y tape la olla herméticamente con papel de aluminio o una tapa. Hornear durante 50 a 60 minutos, o hasta que las papas estén tiernas y el pollo esté bien cocido. Deje enfriar por 10 minutos antes de servir.