

# Pollo y papas con limón y hierbas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 15min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pollo-y-papas-con-limon-y-hierbas>

## Preparación

Precale el horno a 205°C. Remojar los muslos de pollo en la leche durante 15 minutos. Escorra el pollo y séquelo con toallas de papel. Deseche la leche. En un tazón pequeño, mezcle el orégano, la sal, el jugo de limón, el estragón, el aceite de oliva y la pimienta. Frote el pollo con la mezcla de hierbas. Coloque el pollo en una fuente para horno y colocar las papas alrededor del pollo. Rocíe todo con aceite de oliva en la parte superior. Coloque el pollo en el estante medio y cocinar durante una hora o hasta que esté bien cocido.

## Ingredientes

- 4 Muslos de pollo
- 1 taza/s Leche
- 1 cucharadita/s Orégano
- 1 cucharadita/s Sal
- Jugo de 1 limón
- 1/2 cucharadita/s Estragón
- 1-2 diente/s Ajo picados
- 4 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 poco Pimienta
- 1 kg. Papas bebé

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Aves y conejos, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Plato Principal

