



<https://www.mepillasquisando.com>



POLLO AL HORNO CON VERDURAS



INGREDIENTES:

- 1 Pollo troceado.
- 1 Calabacín.
- 2 Zanahorias.
- 4 Patatas.
- 2 Pimientos italianos.
- 2 Cebollas.
- 2 Tomates.
- ½ Vaso de Vino blanco.
- Sal, Pimienta y Aceite.

ELABORACIÓN:

Pelamos y cortamos las patatas en rodajas de 1 centímetro de grosor. Ponemos agua a calentar y cuando hierva introducimos las patatas. Se trata de ablandarlas un poco nada más. Las sacamos y secamos. Cortamos las verduras en rodajas. Untamos una bandeja de horno con aceite y vamos poniendo capas salpimentando cada una, primero las patatas, luego el tomate, el calabacín, la cebolla, la zanahoria y el pimiento. Encima de todo distribuimos el pollo troceado, añadimos el vino y salpimentamos. Metemos al horno precalentado a 200º durante 1 hora. Pollo al horno con verduras

<https://www.mepillasquisando.com>