



**Nivel de dificultad:** Fácil  
**Nivel Calórico:** Nivel calórico bajo  
**Precio Aproximado:** Menos de 5 €

## Ingredientes

4  
cuartos traseros de pollo  
2  
cebollas  
3  
patatas  
1  
limón  
2 g  
sal (1/2 cucharadita)  
45 g  
aceite de oliva (4 cucharadas)  
1 g  
pimienta negra (1/4 cucharadita)  
2 g  
sal (1/2 cucharadita)  
1 g  
tomillo (1/4 cucharadita)  
1 g  
perejil (1/4 cucharadita)  
1 g  
romero (1/4 cucharadita)

## Instrucciones

Sigue los siguientes pasos para conseguir un pollo al horno jugoso y en su punto.

1. Corta las cebollas en juliana.
2. Pela, lava y corta en finas rodajas las patatas.
3. Limpia y quita el exceso de grasa del pollo.
4. Precalienta el horno a 190º C.
5. Calienta 4 cucharadas de aceite de oliva en una sartén grande antiadherente. A continuación añade la cebolla y 1/2 cucharadita de sal y pocha a fuego lento durante 5 - 7 minutos.
6. Añade las patatas a la sartén con la cebolla y sigue cocinando a fuego lento durante 8 - 10 minutos más.
7. Saca las patatas y las cebollas de la sartén y colócalas como base en una fuente de hornear.
8. Exprime el limón y mezcla su zumo con 1/4 de vaso de agua, 1/2 cucharadita de sal y una pizca de pimienta negra, tomillo, romero y perejil.
9. Pon el pollo en la bandeja encima de las patatas y de la cebolla.
10. Echa la mitad de la mezcla por encima del pollo.
11. Hornea durante 20 minutos. Da la vuelta al pollo, echa por encima el resto de la mezcla y hornea durante 20 - 25 minutos más o hasta que esté dorado.
12. Sirve y disfruta de tu receta de pollo al horno con patatas panadera y cebolla. Ver más [recetas de pollo](#) [1] o [recetas fáciles](#) [2].

**URL de origen:** <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/pollo-al-horno-con-patatas-y-cebolla>

### Enlaces

[1] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/pollo>

[2] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/faciles>