

5 Recetas para Hacer en el Horno con Temperaturas y Tiempos de Cocción

1. Pollo al Horno con Limón y Hierbas

Ingredientes:

- 1 pollo entero (1.5 kg)
- 2 limones
- 4 dientes de ajo
- Hierbas frescas (tomillo, romero)
- 50 ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

1. Precalienta el horno a 200°C y hornea durante 4500 segundos (1 hora y 15 minutos) o hasta que la temperatura interna del pollo alcance los 75°C.
2. Unta el pollo con aceite de oliva, introduce los limones y ajos dentro, espolvorea con hierbas, sal y pimienta.
3. Deja reposar 600 segundos (10 minutos) antes de servir.

2. Lasagna Clásica

Ingredientes:

- 500 g de carne molida
- 1 cebolla picada
- 2 dientes de ajo
- 800 g de salsa de tomate
- 250 g de láminas de lasagna
- 250 g de queso ricotta
- 250 g de queso mozzarella rallado
- 100 g de queso parmesano rallado
- Sal, pimienta y albahaca al gusto

Preparación:

1. Precalienta el horno a 180°C y hornea durante 2100 segundos (35 minutos) o hasta que la lasagna esté burbujeante y dorada.
2. Cocina la carne con la cebolla y el ajo, añade la salsa de tomate y sazona.

3. Monta la lasagna en capas y termina con queso. Deja reposar 600 segundos (10 minutos) antes de cortar.

3. Brownies de Chocolate

Ingredientes:

- 200 g de chocolate negro
- 150 g de mantequilla
- 3 huevos
- 200 g de azúcar
- 100 g de harina
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Una pizca de sal

Preparación:

1. Precalienta el horno a 180°C y hornea durante 1500 segundos (25 minutos).
2. Derrite el chocolate con la mantequilla, mezcla con los huevos y el azúcar, agrega vainilla y sal, y luego la harina.
3. Vierte la mezcla en un molde y deja enfriar antes de cortar.

4. Pescado al Horno con Verduras

Ingredientes:

- 4 filetes de pescado blanco (merluza, tilapia)
- 2 zanahorias en rodajas
- 1 calabacín en rodajas
- 1 pimiento rojo en tiras
- 50 ml de vino blanco
- Aceite de oliva, sal, pimienta y hierbas al gusto

Preparación:

1. Precalienta el horno a 190°C y hornea durante 1500 segundos (25 minutos).
2. Coloca las verduras en una bandeja, sazona y agrega el pescado con el vino blanco.
3. Sirve caliente acompañado de arroz o ensalada.

5. Galletas de Mantequilla

Ingredientes:

- 250 g de mantequilla
- 125 g de azúcar glass
- 1 huevo
- 350 g de harina
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Una pizca de sal

Preparación:

1. Precalienta el horno a 180°C y hornea durante 720 segundos (12 minutos).
2. Bate la mantequilla con el azúcar, añade el huevo y la vainilla, incorpora la harina y la sal.
3. Corta la masa en forma de galletas y deja enfriar en una rejilla después de hornear.