

Muslos de pollo al horno con patatas

Tiempo de preparación: 1 hora y 15 minutos

Porciones: para 4 personas

Ingredientes:

- 5-6 muslos de pollo (aprox. 800 gr)
- 5 patatas medianas
- 3 dientes de ajo
- Media cebolla
- Tomillo seco
- Albahaca seca
- Vino blanco
- Sal
- Aceite de oliva

Preparación:

1. En un vaso mezclamos 3 cucharadas de aceite de oliva junto con un poco de albahaca y un poco de tomillo.
2. Pelamos los 3 dientes de ajo y los machacamos en un mortero.



3. Mezclamos el ajo con el aceite de tomillo y un chorrito de vino blanco en el vaso.
4. Disponemos los muslos de pollo en una fuente de cristal. Les echamos sal y les 'pintamos' con la mezcla de aceite, ajos y vino. Reservamos.
5. Pelamos, lavamos y cortamos las patatas en dados.
6. Pintamos con aceite el fondo de una bandeja de horno metálica. En ella echamos los dados de patata con sal y otro chorro de aceite por encima.
7. Ponemos el horno a calentar a 200 °C y metemos las patatas. Las patatas no necesitan que el horno esté precalentado. Además, metiéndolas nada más encenderle conseguimos que se queden más blandas por dentro.

Muslos de pollo al horno con patatas

8. Cuando el horno llegue a 200 °C metemos el pollo en el centro, con calor arriba.



9. A los 25 minutos damos la vuelta a los muslos y removemos las patatas, dejamos unos 20-25 minutos adicionales (revisando que no se hagan demasiado).
10. En los últimos 5 minutos es interesante sacar las patatas y poner el horno al máximo para que el pollo adquiriera un tono tostado y se 'churrusque' ligeramente. Así queda blando por dentro y crujiente por fuera.

Notas adicionales:

- El horneado de las patatas puede requerir un tiempo ligeramente distinto según la variedad utilizada.
- Se puede hacer con patatas panadera en lugar de dados, en cuyo caso las patatas se dispondrían en el fondo de la bandeja metálica y el pollo encima de las mismas.