



RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Pollo al horno



Por momentos



4 octubre, 2021

[¿Qué tal te pareció esta receta? >](#)

Pollo al horno

Te ha pasado que tienes una celebración importante ¿y no sabes qué hacer de comida para tus invitados? Con esta receta de pollo al horno vas a dejarlos a todos con la boca abierta, ya que es balanceada, muy fácil de hacer y a la altura de los mejores platos de restaurante. Puede ser una gran opción para una cena especial, acompaña con vino, una buena vajilla, decora tu mesa de forma sobria, algunas velas y tendrás el escenario perfecto para una cena distinguida. Por supuesto, tu pollo al horno con cascotes de papa Zenú será el protagonista en la mesa ¡Se llevará todas las miradas! ¡Así que manos a la obra!

1 hora

4 porciones

Compartir



Imprimir

Ingredientes

- 4 muslos de pollo enteros con sus contramuslos
- 1 limón
- 1/2 cabeza de ajo
- 2 hojas de laurel
- Sal, pimienta y perejil al gusto

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

Preparación

Cómo hacer este pollo al horno con papa en cascos Zenú paso a paso:

1. Lo primero que debes hacer es recalentar el horno a 180°C, mientras vas haciendo el resto de la preparación. Toma un molde para horno lo suficientemente grande, pon los muslos el pollo allí, machaca el ajo y viértelo por encima, adiciona sal, pimienta y las hierbas aromáticas al gusto. Después vas a pinchar el pollo con un tenedor por todo lado para que absorba los sabores, luego báñalo con el limón y el vino, asegúrate que el pollo quede bien mojado por encima y por todos los lados con esta mezcla (si lo ves muy seco, adiciona un poco de agua).
2. Llévalo al horno previamente recalentado durante aproximadamente 45 minutos.
3. Mientras el pollo está en el horno, vamos a hacer la salsa. Pica la cebolla morada de forma fina y agrégala en un bowl mediano, agrega la mayonesa, mostaza, salsa de tomate y mezcla, agrega la paprika, sal y pimienta al gusto, aparta y refrigera. Sírvela en recipientes pequeños para salsa o directamente en el plato con toda la preparación. Esta salsa es perfecta para acompañar las Papas en Cascos Zenú, las cuales puedes hacer también en el horno o fritas en aceite bien caliente.
4. Para hacer una ensalada con un toque distinto, derrite la mantequilla en una sartén, corta el ajo en láminas pequeñas y saltéalo con la mantequilla a fuego moderado hasta que esté doradito, agrega un poco de miel, un tris de salsa de tomate y unas gotas de limón. Después, vierte tus vegetales favoritos, deja caramelizar y reserva.
5. Para servir, elige platos planos y grandes, pon un poco de la ensalada, las Papas en Cascos de manera abundante, luego haz un círculo o semicírculo con la salsa cremosa que quedó de la preparación y pon en el centro una presa de nuestro pollo al horno. Aparte sirve en recipientes pequeños la salsa que tenías refrigerada para acompañar las papas.

¡Disfruta de una deliciosa cena y celebra con todos tus invitados!

Tip

Las [Papas en Cascos Zenú](#) son el acompañante ideal de una receta gourmet. Puedes rociarles un poco de paprika o pimienta para que sean más exquisitas y sal al gusto, o si prefieres acompañar tu pollo al horno con otro de nuestros productos, puedes conocer de las [recetas deliciosas](#) que tenemos para ti.

Si para tu celebración importante se te antoja que el ingrediente principal sea el arroz, te invitamos a conocer nuestra sección de [recetas de arroz](#), no habrá duda de que con alguna de estas preparaciones deleitarás a todos tus invitados.

Productos relacionados



POLLO CON ANTIPASTO 80g



COMPRAR PRODUCTOS ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

También te puede gustar



7 septiembre, 2020

Cómo hacer arroz atollado?

El arroz atollado proviene del acéfico colombiano, espec...

[Conoce más](#) →

17 julio, 2019

Albóndigas con papas al perejil

¿No tienes mucho tiempo para cocinar? Con las

[Conoce más](#) →

24 julio, 2019

Arroz con pollo colombiano

La receta del arroz con pollo colombiano...

[Conoce más](#) →[Descubre más](#) >

Productos

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks
- Apanados
- Especialidades
- Carnes preparadas
- Platos listos
- Papas

Recetas

- Otras recetas
- Por momentos
- Por productos
- Por tiempo

Curiosidades

- Entérate

Nosotros

- Somos Zenú

Contacto

- Contáctenos

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

INDUSTRIAS DE ALIMENTOS ZENU S.A.S Carrera 64C # 104705 TELEFONO (00 + el indicativo de la ciudad) 470 52 22 Medellín - Colombia

Línea de atención al cliente en el resto del país: **01 8000 519 368**



 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾