



Pollo al horno

Receta de V-ZUG AG



Preparación	30 Min.
Tiempo de cocción	45 Min.
Porciones	4
Aparato	CombairSteamer V2000 a partir de 2021

sobre un lecho de verduras

Pollo

- 1 Pollo (aprox. 1,3 kg)
- un poco Sal
- un poco Pimienta

Verduras

- 8 Patatas para cocer pequeñas
- 4 Zanahorias
- 3 Chirivías
- 3 Ajos chalote
- 200 ml Vino blanco
- un poco Aceite de oliva
- 1 Cucharadita Sal

Pollo

Sazone el pollo con sal y pimienta y colóquelo en la fuente de porcelana.

Verduras

Prepare las verduras, cortadas en trozos de unos 3 cm. Disponga las verduras y el resto de los ingredientes alrededor del pollo.





Cocer

Precaliente la cámara de cocción a 200 °C con aire caliente con inyección de vapor.
Hornee el pollo en la fuente de porcelana sobre una parrilla en el estante del medio durante 45 minutos.

Sazonar

Sirva las verduras con el pollo.

Pasos de cocción

Aire caliente con inyección de vapor (200 °C)

Espere a que termine el precalentamiento. Introduzca los alimentos.

Aire caliente con inyección de vapor 200 °C durante 45 Min.

Consejos

El pollo estará cocido cuando los jugos que salen sean ligeros y claros.

Accesorios

Molde de porcelana con un volumen aproximado de 3 l

Parrilla

