Pollo al horno con guarnición

Fırında Terbiyeli Tavuk

1 kg. filete de pollo, deshuesada
3 pimientos plátano
1 cebolla, de mediano tamaño
2 tomates, de mediano tamaño
3 dientes de ajo
2 cucharaditas de pimienta roja triturados
1 cucharadita de orégano
1 cucharada de curry

Cortar los filetes en cubos, poner en un bol.
Añadir el aceite, cebolla picada, ajo en rodajas, pimienta negro, rojo triturado pimienta, el orégano, el curry y la sal.
Después de la mezcla de todos ellos muy bien añadir pimienta plátano picado, que es poco más grande piezas, y revuelva.
Deje reposar en la nevera por lo menos la capa más baja de 2 horas. (Si prepara 1 noche anterior será más deliciosa)
Cuando el tiempo de llegar hasta él a partir de la nevera, añadir peladas y picadas en cubitos de tomate. Transferir la mezcla a la bandeja de horno. Y su superficie lisa.
Establezca el horno a 210 C cocine hasta que su color se vuelve rosa. (30 -35 minutos)
Después, el fichero es cocidos apague el horno y el resto de la comida en el horno durante 5 minutos sin uncapping. Sirva caliente.

Nota: La causa de la adición de tomate es justo antes de cocinar para la celebración de su color y forma.

© ml.md (Español) Receta #: 240 | Nombre de la receta: Pollo al horno con guarnición | Historia: 20.04.2024 - 08:39