



## POLLO AL HORNO CON PATATA Y MANZANA



**Tiempo de preparación:** 50 minutos



**Grado de dificultad:** bajo



**Ingredientes para una persona:**

- 1/4 de pollo
- 1 patata mediana
- 1/2 cebolla
- 1/4 de manzana
- 1/4 de limón
- 100 ml de caldo de pollo
- Hierbas aromáticas
- Aceite de oliva virgen



**Preparación:**

1. Precalentar el horno a 200 °C.
2. Pelar y cortar la patata, la cebolla y la manzana.
3. Trocearlas al gusto (la cebolla, preferiblemente en trozos pequeños).
4. Colocar una base de patatas en la fuente del horno y, a continuación, la cebolla, la manzana y el pollo.
5. Rociar el caldo de pollo sobre todos los ingredientes.
6. Cocinarlo durante 40 minutos. Si no quieres que la manzana quede deshecha, retírala a mitad de cocción.

