COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Jamoncitos de pollo con verduras al horno

Receta para 1

Preparación: 10 min
Total: 50 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

- [ ] 2 unidades Jamoncitos de pollo
- [ ] 20 gramos Pimiento rojo
- [ ] 20 gramos Pimiento verde
- [ ] 40 gramos Cebolla
- [ ] 1 cda Aceite de Oliva
- [ ] 2 cdtas Orégano
- [ ] 2 cdtas Cúrcuma
- [ ] 2 cdtas Pimienta negra
- [ ] 2 cdtas Comino

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, precalentamos el horno a 180 grados. Cortamos las verduras y las ponemos en el recipiente para horno que utilizaremos.

2. Incorporamos los dos jamoncitos de pollo. (En mi caso, les quito la piel al principio de todo, pero no es necesario hacerlo).

3. Espolvoreamos los jamoncitos de pollo con las especias. Ponemos una cucharada de aceite por encima de los jamoncitos.

4. Horneamos durante 40 minutos a 180 grados. A los 20 minutos damos la vuelta a los jamoncitos de pollo. Si pasado este tiempo no está cocinado a vuestro gusto podéis dejarlo 10 minutitos más.

5. Una vez esté cocinando, apagamos el horno y dejamos los jamoncitos de pollo reposar dentro durante 5 minutos.

---

6. Servimos calientes los jamoncitos de pollo junto a las verduras. ¡Y listo!