

PLATO DE FONDO

POLLO ASADO EXTRA JUGOSO



Ingredientes:

- 100 gr de mantequilla
- 1 cucharadita de paprika
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- Ralladura de 1 naranja
- Pollo
- 1/2 cabezas de ajo
- Ramas de romero
- Eneldo fresco
- 2 papas
- 3 camotes
- 1 tarro de cerveza
- Sal

Preparación

- En un pocillo mezclar 100 gr de mantequilla a temperatura ambiente + 1 cucharadita de paprika + 1 cucharadita de pimienta + 1 cucharadita de ajo en polvo + 1 cucharadita de cebolla en polvo + la ralladura de 1 naranja.
- Masajear el pollo con la mantequilla saborizada, entre la piel y la carne y por dentro. Exprimir la naranja sobre el pollo y meter las dos mitades dentro del pollo. Rellenar también con 1/2 cabezas de ajo + ramas de romero y eneldo fresco.



- Cortar en gajos gruesos 2 papas y 3 camotes y poner alrededor del pollo.
- Bañar todo con 1 tarro de cerveza y espolvorear con sal.
- Llevar al horno a 180 grados por 1 hora y 50 minutos aproximadamente (va a depender del tamaño del pollo).
- Baña de vez en cuando el pollo con sus propios jugos durante toda la cocción.

