

PLATO DE FONDO

POLLO ASADO A LA CERVEZA CON PAPAS



Ingredientes:

- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 1 pollo entero
- 100 g de mantequilla
- Sal
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharada de ají de color
- 1/2 cucharadita de comino
- 1/2 cucharadita de orégano
- Los Aliños que más te gusten
- Manzana
- Dientes de ajo (optativo)
- Jugo de 1 limón
- 1 cerveza Lager
- 2 o 3 papas

Preparación

- En una fuente que pueda ir al horno poner 2 cebollas en juliana + 2 zanahorias + 1 pollo entero.
- En un pocillo mezclar 100 gr de mantequilla a temperatura ambiente + 1 cucharadita de sal + 1 cucharadita de ajo en polvo + 1 cucharadita de cebolla en polvo + 1 cucharada de ají de color + 1/2 cucharadita de comino + 1/2 cucharadita de orégano + los Aliños, que más te gusten. Mezclar.



- Separar con cuidado, la piel de la carne del pollo y embetunar con la mantequilla saborizada por todos lados, incluyendo los pliegues y entremedio de la piel y la carne. Masajea por fuera también y recuerda mantequillar por el interior del Pollo.
- Agrega en el interior trozos grandes de manzana y dientes de ajo (optativo).
- Amarra con hilo de algodón las patas para que no se deforme durante la cocción.
- Baña el pollo con el jugo de 1 limón +1 cerveza Lager.
- Llevar al Horno precalentado a 200° por 45 minutos.
- Recuerda bañar de vez en cuando, con sus propios jugos.
- Agrega 2 o 3 papas cortadas en trozos grandes, espolvoréalas con un poco de sal y lleva nuevamente al horno, por 30 o 35 minutos más, hasta que las papas estén tiernas y el Pollo esté dorado. Si nota que el Pollo empieza a quemarse, puedes cubrir un trozo de papel aluminio.

