

# Pollo al Mattone

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** c/n

**Peperoncino:** c/n

**Sal:** c/n

**Limones:** 2 Unidades

**Pollo de campo sin deshuesar:** 1 unidad

**Tomillo:** c/n

## Armado

**Mascarpone:** 100 Gramos

## Ensalada Panzanella

**Tomates maduros:** 2 Unidades

**Aceite De Oliva:** c/n

**Filetes de anchoas:** 2 Unidades

**Pan del día anterior:** 400 Gramos

**Sal y Pimienta:** c/n

**Vinagre de vino:** c/n

**Cebolla roja:** 1 unidad

**Hojas de Albahaca:** c/n

**Pepino pelado:** 1 unidad

**Tomates cherry:** 100 Gramos

## Preparación de la Receta

### Pollo

- *Marinar* 1 hora el **pollo** con estos ingredientes.
- Trascorrida esa hora, colocar al fuego con un peso encima y colocar un papel aluminio entre medio para que no esté en contacto con la carne.
- Cocinar del lado de la piel para el lado del fuego, luego girar y terminar la cocción.

## Ensalada

- Cortar la *cebolla* fina en pluma, colocarla en un bol con agua y una cucharada de *vinagre* una hora.
- *Pelar* y cortar en rodajas el pepino, cortar en cubos los tomates, sacar la corteza del pan y cortar en cubos.
- Mojar el pan con un poco de agua y *vinagre* y una vez que está blando agregarlo a un bol y agregar el resto de los ingredientes, terminar con oliva, *albahaca*, sal y pimienta.

## Armado

- Servir la panzanella en un fuente, agregar el *pollo cocido* y terminar con el mascarpone.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-al-mattone>