Pollo asado con limón y mostaza

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Mostaza a la antigua: 2 cda
Pollo de campo: 6 Unidad
Jugo de Limón: Cantidad necesaria
Manteca: 300 g
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal entrefina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Abrimos por la espalda 6 pollos de campo y sazonamos con sal entrefina y *jugo* de **limón** por ambos lados.
- Llevamos a la parrilla con fuego intermedio del lado de los huesos.
- Cuando hayan pasado los 50 minutos, pincelamos con *manteca* las pechugas y damos vuelta los pollos.
- Volvemos a pincelar con *manteca* la parte de los huesos y continuamos con la cocción.
- Mientras tanto, mezclamos 200 g de *manteca* atemperada con el *jugo* de 1 *limón*, 2 cucharas grandes de **mostaza** a la antigua y 2 cucharas de aceite de oliva
- Humectamos la parte de los huesos con abundante *manteca* de *limón* y *mostaza*.
- Damos vuelta nuevamente y también humectamos esta parte con la *manteca*.
- Trozamos y llevamos a una fuente de madera.
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-asado-con-limon-y-mostaza