elGourmet

Pollo Asado Pintado

Ingredientes

Ralladura de limón: 1 Unidad
Aceite de oliva virgen: A gusto
Ajo: 8 Dientes
Mantequilla sin sal: 60 grs.
Jugo de granada: 50 Ml
Pollo Entero: 1
Zanahoria: 1 Unidad
Sal: A gusto
Cebolla roja: 1 Unidad
Tomillo: 1 manojo
Jugo de remolacha: 50 Ml
Patata: 1 Unidad
Rábano: 1 Unidades

Preparación de la Receta

- Con una espátula, separar la piel del **pollo** con delicadeza.
- Remojar el *pollo* en *jugo* de *remolacha*, untarlo con aceite de oliva y esparcir el *ajo* rallado por arriba.
- En una sartén grande, *saltear* la *cebolla* picada en aceite de oliva
- Añadir el *tomillo*, la *patata* cortada en cuartos y la *zanahoria* en rodajas.
- Cocinar a fuego máximo entre 8 o 10 minutos.
- Rellenar el *pollo* con la *mantequilla* y las verduras.
- Cocinar en el horno durante 40 minutos a 180°C.
- Regar con el *jugo* de *limón*, esparcir la ralladura de *limón* por encima y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-asado-pintado