elGourmet

Pollo asado

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de hierbas

Ajo: 1 Dientes
Salvia: 25 g
Romero: 25 g
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 150 cc

Pollo

Papas: 6 Unidades
Caldo De Pollo: 600 cc
Cebollas: 2 Unidades
Harina: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Zanahorias: 3 Unidades
Ajos: 6 Diente
Panceta ahumada en fetas: 100 g
Salchicha parrillera: 200 g
Pollo orgánico: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

Aceite de hierbas

- Machaque las hierbas con el *ajo*, el aceite, sal y pimienta.

Pollo

- Retire los excesos de grasa del **pollo**, condimente con sal y frote la piel con el aceite de hierbas

- Acomode el *pollo* en una fuente para horno con la pechuga hacia abajo y cocine en el horno precalentado a 200º C durante 20 minutos.
- Pele las papas, corte en rodajas y blanquee en abundante agua salada durante 6 minutos y luego deje escurrir.
- Corte las cebollas en cuartos.
- Corte las zanahorias en rodajas gruesas al sesgo.
- Machaque los dientes de *ajo*.
- Corte las *fetas* de *panceta* al medio.
- Corte las salchichas en trozos de 5 cm de largo.
- En un bowl disponga las cebollas, las zanahorias, ajos, *panceta* y la salchicha.
- Aderece con un poco de aceite de hierbas, aceite de oliva, sal y pimienta.
- Incorpore las papas coladas y mezcle
- De vuelta el *pollo* y disponga la *guarnición* alrededor.
- Termine la cocción en el horno durante 40 minutos más
- Retire el *pollo* y la *guarnición* y deje reposar durante 5 minutos antes de cortar el *pollo*.
- Lleve la fuente de cocción del *pollo* con el caldo y raspe el fondo con una cuchara de madera.
- Pase a una *cacerola* sobre fuego bajo, agregue la *harina* y revuelva hasta que espese.
- Condimente con sal, pimienta, aceite de oliva y pase a través de un *tamiz*.

Presentación

- Sirva el *pollo* en una fuente con la *guarnición* y acompañe con la salsa.

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