

Pollo de Campo al Horno

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Dientes de ajo: 3 Unidades

Limon: 1 unidad

Pollo de campo: 1 unidad

Sal gruesa: c/n

Laurel: 2 hojas

Manteca: 200 Gramos

Romero: c/n

Tomillo: c/n

Guarnición

Cebollas: 2 Unidades

Hinojos: 3 Unidades

Papines: 1/2 Kilo

Tomate Cherry: 200 Gramos

Vinagreta

Aceite De Oliva: 150 c.c.

Pimienta: c/n

Vinagre de vino: 50 c.c.

Mostaza: 2 cdas

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Limpiar el **pollo** por dentro con ayuda de sal gruesa y un papel
- Retirar los excesos y depósitos de grasa
- Dentro de la cavidad acomodar las hierbas, el *ajo* y el *limón*
- *Bridar* para mantener su forma y mejorar la cocción
- Colocar sobre toda la superficie *manteca* pomada y salar
- Asar en el horno 20 minutos a 180°C en asadera profunda.
- *Pelar* y cortar los vegetales (*papines*, *cebolla*, *hinojos*) de un tamaño similar.
- Retirar el exceso de materia grasa y agregarlos a la bandeja
- Dar vuelta el *pollo* sobre un costado cocinar 10 minutos de cada lado
- Terminar los últimos 10 minutos con la pechuga hacia abajo
- Una vez *cocido* dejarlo en esa posición.
- En un recipiente mezclar *vinagre* y la *mostaza*

- Añadir aceite de oliva de a poco mientras se mezcla para emulsionar
- *Condimentar.*
- Servir el *pollo* y acompañar con los vegetales y una ensalada de hojas con la vinagreta reservada.

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