

Pollo de Campo Asado

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Limon: 1 Unidad

Hojas verdes: Cantidad necesaria

Salsa de soja: Cantidad necesaria

Pollo de campo: 1 Unidad

Miel: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Orégano: Cantidad necesaria

Remolachas, hinojos y zanahorias): 750 g

Papines: 250 g

Piñones: 50 g

Salsa de soja: Cantidad necesaria

Aceite de oliva al limón: Cantidad necesaria

Miel: Cantidad necesaria

Peras: 3 Unidades

Romero: Cantidad necesaria

Queso feta de cabra: 200 g

Tomillo: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Cabeza

Preparación de la Receta

- Para comenzar, bridamos un **pollo** de campo con hilo de algodón. Reservamos.
- Por otro lado, preparamos una vinagreta mezclando una parte de salsa de soja, una parte de miel y 3 partes de aceite de oliva al *limón* emulsionando la preparación.
- Untamos el *pollo* con esta vinagreta y llevamos al horno en una fuente incorporando en la misma 3 peras, 1 cabeza de *ajo* cortada a la mitad y 1 *limón* cortado en mitades.
- Cocinamos a fuego moderado hasta que esté *cocido* y dorado.
- Para la *guarnición*, en una fuente para horno colocar papines y vegetales baby (remolachas, hinojos y zanahorias) salamos y condimentamos con aceite de oliva.
- Cocinamos hasta *dorar*.
- Para la ensalada, sobre un colchón de hojas verdes con hierbas frescas (romero, *orégano*, tomillo) agregamos piñones tostados y queso feta de cabra desgranado.
- Aderezamos con vinagreta de aceite de oliva al *limón*, salsa de soja y miel.
- Servimos el *pollo* con la *guarnición* y la ensalada.

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