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 algod&oacute

- N
- 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 guarnici&oacute

- N, 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 colch&oacute

- N 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