

# Pollo de campo con manteca de hierbas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Romero fresco:** 1 cda.

**Ralladura de limón:** 1 Unidad

**Ajo picado:** 2 Dientes

**Comino en polvo:** 1/2 cda.

**Tomillo fresco:** 1 cda.

**Manteca:** 200 g

**Pollo de campo:** 1 Unidad

**Cayena:** 1 Pizca

**Jugo de Limón:** 1 Unidad

**Orégano fresco:** 1 cda.

## Acompañamiento

**Cebolla roja en plumas:** 1/2 Unidad

**Morrón verde en cubos:** 1 Unidad

**Vinagre de vino tinto o Jerez:** Cantidad necesaria

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Tomates no muy maduros:** 4 Unidades

**Pan de campo tostado y cortado en cubos:** 2 Rodajas

## Preparación de la Receta

### Para la manteca de hierbas :

- Mezclar en un bowl **manteca** pomada, *ajo* picado, *pimentón* ahumado, *comino*, ralladura y *jugo de limón*, *tomillo* y *romero* picado, sal y pimienta.

### Para el pollo :

- Despegar la piel del **pollo** de la carne y colocar la *manteca* entre la piel y la carne, pincelar por fuera con la *manteca*, agregar pimienta. Colocar una *manzana* entera dentro del **pollo** y llevar al horno.

### Para la guarnición :

- Cortar una *rodaja* de pan de campo. Agregar aceite de oliva y tostar en una grilla.
- Cortar los tomates en  $\frac{1}{4}$ , la *cebolla* morada en plumas,  $\frac{1}{2}$  *morrón* en cubos.
- Mezclar en un bowl, salpimentar, *condimentar* con aceite de oliva, aceto balsámico y salvia.

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