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 ¼, la *cebolla* morada en plumas, ½ *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