Pollo Enlatado

Ingredientes

Batatas: 2 Unidades
Ajo: 1 unidad
Cerveza: 1 Lata
Laurel: c/n
Orégano fresco: c/n
Romero: c/n
Tomillo: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Calabaza: 1 unidad
Hinojo: 1 unidad
Limon: 1 unidad
Pollo: 1 unidad
Sal y Pimienta: c/n
Cebolla Morada: 2 Unidades

Marinada

Cayena: 1/2 cdta
Dientes de ajo: 2 Unidades
Limón para su cáscara: 1 unidad
Perejil: c/n
Tomillo: c/n
Cúrcuma: 1/2 cdta
Granos de pimienta: 1 cdta
Mantequilla pomada: c/n
Sal entrefina: 1 cdta

Preparación de la Receta

- Machacar en un mortero *ajo*, sal entrefina y granos de pimienta hasta formar una pasta.
- Agregar cascara de *limón* picada, *tomillo* fresco, *perejil* picado grueso y seguir machacando.
- Añadir *cúrcuma*, *cayena* y *mantequilla* pomada y trabajar hasta integrar.
- *Sazonar* bien con las manos el **pollo** en su exterior e interior.
- En la base de una asadera circular agregar vegetales cortados en trozos medianos (cebolla, *batata*, *hinojo*, calabaza), *laurel*, *romero*, *tomillo*, *orégano*, una cabeza de *ajo* a la mitad, *limón* en cuartos y *condimentar* con sal, pimienta, aceite de oliva y la mitad del contenido de una lata de cerveza.
- Colocar en el centro de la asadera la lata de cerveza y sobre ella acomodar el *pollo* introduciendo la lata en la cavidad.
- Llevar a horno a 200° C por 1 ¼ hora.

- Trozar el *pollo* y servirlo con los vegetales asados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-enlatado