Pollo grillado



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mostaza americana: 50 g
Pan Rallado: 100 g
Aceite De Oliva: 30 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Limon: 1 Unidad
Pollo: 1 Unidad

Guarnición

Champignones: 500 g
Tomates: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Panceta: 500 g

Varios

Salsa Diabla:
Papas:

Preparación de la Receta

- Doble los alerones del **pollo** de modo que sostengan la piel del cogote del ave.
- Coloque las pechugas hacia abajo y realice un corte a lo largo sobre la columna vertebral.
- Presione el *pollo* abierto sobre la mesada para quebrar las articulaciones.
- Elimine la cola del *pollo*.
- Exprima el *limón*.
- Rocíe la parrilla caliente con aceite de oliva y disponga el *pollo* comenzando por el lado de la piel.
- Cuando esté dorado rote las aves sobre si mismas para formar un cuadrillé.
- Finalmente dé vuelta el ave y termine la cocción durante 25 minutos aproximadamente.
- Rocíe con *jugo* de *limón*, sal y pimienta.
- Retire el *pollo* de la parrilla y pincele toda la superficie con *mostaza* americana y espolvoree con pan rallado.
- Termina la cocción en el horno precalentado a 200º C durante 10 minutos.

Guarnición

- Corte los tomates al medio.
- Elimine el pie de los champignones.
- Corte la *panceta* en *fetas* gruesas.
- Cocine los tomates, champignones y *panceta* en el grill caliente por ambas caras.
- Condimente con sal y pimienta

Presentación

- En el costado de un plato sirva el *pollo*, en otro costado la *guarnición* grillada.
- Acompañe con papas paille fritas y salsa Diabla.

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