

## Pollo Rostizado con Adobo Rojo

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

Pollo entero sin vísceras: 1

unidad

## Adobo

Ajo en polvo: 1 cda

Cebolla en polvo: 1 cda Cebolla cambray: c/n

Cebolla: 1/2 unidad Chile guajillo limpio, desvenado y sin semillas: 5

Unidades

Comino: 1/2 cdaDientes de ajo: 2 UnidadesOrégano: 1 cdaPiloncillo rallado: 1 Taza

Pimienta negra molida: 1 cda Tomates Verdes: c/n

## Preparación de la Receta

- Tatemar los chiles el ajo y la cebolla.
- Remojar en agua caliente los chiles.
- Licuar los chiles remojados con la cebolla, el ajo, las especias y el piloncillo.
- Colar y reservar
- Sazonar el **pollo** con las especias en polvo y masajear toda la pieza
- Bañar en el adobo y dejar marinar toda la noche
- Disponer en una charola de horno una cama de tomates verdes y cebollas cambray para colocar el pollo marinado sobre ellas
- Hornear por 1 hora a 180°C cubierto de papel aluminio y destapar a media cocción.
- Humedecer con un poco del liquido de cocción y seguir horneando por 30 minutos más para dejar *dorar* un poco la piel