

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: 1/2 unidad

Comino: 1/2 cda

Orégano: 1 cda

Pimienta negra molida: 1 cda

Cebolla cambray: c/n

Chile guajillo limpio, desvenado y sin semillas: 5 Unidades

Dientes de ajo: 2 Unidades

Piloncillo rallado: 1 Taza

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

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-rostizado-con-adobo-rojo>