

POLLO CON PATATAS AL HORNO

INGREDIENTES:

- 1 POLLO DE UNOS 2 KG. MAX.
- 4 PATATAS DE UNOS 150 GR.
- 1 DL. VINO BLANCO
- ½ LIMÓN
- 2 HOJAS DE LAUREL
- 4 DIENTES DE AJO
- ACEITE DE OLIVA O MANTEQUILLA
- SAL, PIMIENTA, TOMILLO



ELABORACIÓN:

Limpiamos y cortamos el pollo, en cuartos u octavos como os nos guste, lo podéis pedir así cortado ya en la carnicería.

Pelamos las patatas y cortamos los ajos en tres trozos cada uno, no hace falta pelarlos.

Colocamos en pollo y las patatas en una fuente de horno, ponemos sal, pimienta molida y tomillo, las hojas de laurel rotas, exprimimos el limón por encima, a mí también me gusta dejar dentro la cáscara. Por último unos trozos de mantequilla o un chorreón de aceite de oliva.

Lo ponemos al horno previamente calentado, y programamos treinta minutos a 180°C, cuando ha pasado este tiempo, abrimos el horno, volteamos el pollo, mojamos con el vino blanco, volvemos a introducirlo y programamos igual que antes.

Sacamos del horno, ponemos toda la salsa en un vaso de túrmix y batimos lo que hará que emulsione, no es necesario demasiado.

Servir los trozos de pollo y las patatas mojados con esta salsa.

NOTA: Esta salsa se puede perfeccionar aún más; Sacamos la salsa en un cazo, la ponemos a hervir, añadimos un poco de hierba buena, un poco de caldo de pollo, y cuando hierva, la ligamos con una cucharadita de maicena previamente disuelta en agua fría.