

POLLO AL ASADOR

INGREDIENTES:

- 1 pollo entero, limpio de plumas, tripas y despojos
- Sal, pimienta molida, tomillo, laurel, pimentón
- Vino blanco, aceite de oliva
- Unas patatas pequeñas
- Medio limón
- Una cabeza de ajos, y una hoja de laurel

ELABORACIÓN:

Una vez el pollo bien limpio, lo mojamos con el aceite y el vino, mezclamos las especias, y lo embadurnamos con ellas por dentro y por fuera.

Pelamos las patatas y las ponemos dentro del pollo, junto con los ajos partidos por la mitad, el medio limón en un par de trozos, y la hoja de laurel, cerramos y colocamos en el asador.

Colocamos la bandeja de horno con algo de agua debajo de donde estará el pollo dando vueltas, para recoger los jugos, pinchamos la varilla en el horno que estará ya caliente, con la opción convección, (ventilador y todos los flancos) 170°C, lo dejamos dar vueltas y se irá dorando poco a poco. A los veinte minutos lo mojamos con vino y los jugos, y diez minutos después otra vez, y así hasta el final, que será más o menos en una hora en total

ASÍ DE FACIL.

