

Pollo asado



Ingredientes:

- Un pollo entero grande
- 4/5 patatas medianas
- 3/4 dientes de ajo
- 3/4 limones medianos
- Aceite de oliva virgen
- 1 vasito de vino blanco
- Sal
- Romero

Preparación:

Para preparar el pollo asado empezamos por precalentar el horno a máxima potencia.

Mientras tanto pelamos las patatas y limpiamos y lavamos el pollo. Le quitamos el cuello, los extremos de las alas y toda la casquería (se puede reservar para hacer caldo).

Una vez limpio rellenamos el interior del pollo con los limones cortados en cuartos y los dientes de ajo enteros y pelados.

Colocamos el pollo en una bandeja de horno con las patatas alrededor, lo rebañamos todo con aceite y un vasito de vino blanco y le ponemos la sal y las especias por encima.

Lo asamos en el horno entre 60 - 90 minutos dependiendo de lo grande que sea el pollo (2-4 kg).

Pollo asado

Cada 15 minutos aproximadamente movemos el pollo para que no se pegue a la bandeja y con una cuchara vertemos el jugo por encima para que coja aroma por todo el pollo.

Y ya tenemos nuestro pollo asado listo para servir.