

Pollo a la sal

Descripción

Esta receta me la ha dado el carnicero donde compro habitualmente. Se hace igual que la lubina y que el lomo, que por cierto hay receta aquí en el blog.

El pollo debe ser entero y con piel.

También tengo que decir que el aspecto que tiene este pollo una vez hecho, no tiene nada que ver con el del pollo asado, tostado y crujiente.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

* 1 pollo de 1.700 gr, aproximadamente.

* 2 kg y 1/2 de sal gruesa.

* 1 clara de huevo.

Preparación:

Como os he dicho, el pollo será entero, eviscerado, limpio y con piel. Quitamos la punta de las alas, metemos el cuello para dentro del cuerpo y cosemos con un palillo, lo mismo que la zona del culo del pollo, esto se hace con el fin de que no entre mucha sal por dentro.

En un bol grande ponemos la sal. En un plato batimos un poco la clara del huevo y la vertemos sobre la sal.

Removemos bien para que se impregne toda la sal y reservamos. Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

En una fuente de horno, ponemos una cama de sal gruesa, de forma que cubra la superficie que ocupará el pollo, no es necesario que sea demasiado gruesa. Colocamos el pollo encima.

Y lo vamos cubriendo bien con la sal, aplastando bien para que quede una capa compacta e intentando que no quede nada sin cubrir (aunque yo he dejado los muñones de las patas porque no los vamos a comer).



Una vez bien cubierto de sal, lo metemos en el horno y lo tenemos una hora y media aproximadamente. Una señal que nos indica que el pollo está hecho, es que la cubierta de sal se agrieta. Sacamos rompemos la cubierta de sal, lo limpiamos lo mejor posible, de forma que no le quede sal, lo pasamos a una fuente y servimos, a cada uno la parte del pollo que mas le guste.

default watermark



Yo lo he acompañado con unas patatas asadas con champiñones enteros (esta receta la tenéis en el blog).





Consejo: Os sugiero que le hagÃ¡is alguna salsa, porque aunque queda bien, la pide.

CategorÃa

1. Carnes

Fecha de creaciÃ³n

junio 13, 2015

Autor

admin

default watermark