



«Pollo sentado» a la cerveza

Descripción



Esta receta hace tiempo que la tengo, pero en la original el pollo va sentado sobre una lata de cerveza y a mi, la verdad es que no me inspira mucha confianza el tema de la pintura que lleva la lata, me parece que no debe ser muy apta para el consumo. A lo mejor no pasa nada, pero no me fío, así que hasta que no he encontrado otro «trono» para poner el pollo, no me he decidido a hacerla. Y aquí está, sentado en un recipiente para el aceite usado, de acero inoxidable. Lo he hecho acompañado de unas patatas y manzana para convertirlo en plato único.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 1 pollo de 1 kg 700 gr aproximadamente.
- 1 lata de cerveza (330 cl). La que os guste.
- 1 manzana reineta hermosa.
- 3-4 patatas medianas. Depende de lo que os gusten las patatas.
- Sal y agua.

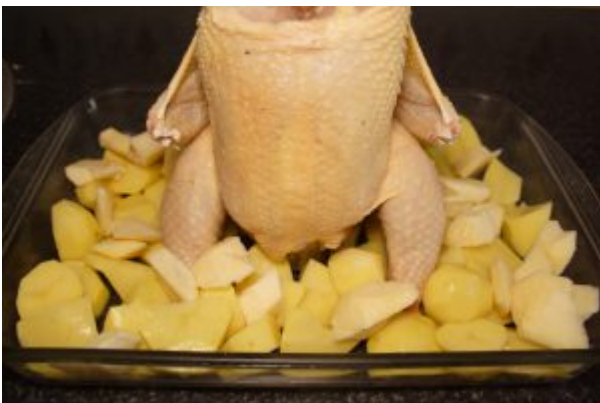
Preparaci3n:

Limpiamos bien el pollo, por dentro y por fuera, lo dejamos con piel, y le hacemos el hueco necesario para que quepa en el recipiente que pondremos de Â«tronoÂ». Escogemos la fuente de horno, sazonamos por dentro y por fuera el pollo, vertemos la mitad de la cerveza en Â«el tronoÂ», el resto lo



Precalentamos el horno a 180Â°C, calor arriba y abajo.

Pelamos y lavamos la manzana y las patatas, las cascamos y las vamos colocando en la fuente alrededor del pollo, sazonamos.



Vertemos un chorrito de agua sobre las patatas y la cerveza reservada, metemos nuestro pollo en el horno, **en la parte baja**, para que nos quepa bien, porque al estar «sentado» ocupa mucho de alto.



Lo dejamos que se vaya asando durante 1 hora y 45 minutos.

De vez en cuando lo sacamos, **con cuidado porque pesa bastante**, y lo vamos regando por fuera, con ayuda de una cuchara, con el líquido que tiene la fuente en el fondo. Procurando que sea por todas partes, removemos las patatas y la manzana para que se impregnen con el líquido. Yo he hecho este proceso unas tres veces.

Pasado este tiempo, sacamos y aquí tenemos nuestro pollo hecho de una manera original.



Consejo: Seguramente después de asar el pollo os quedarán cerveza en el recipiente. La he tirado porque lleva también grasa del pollo. Y ya sabéis que cada horno es un mundo, os doy el tiempo que necesita el mío para asar la receta, a lo mejor el vuestro necesita menos.

Seguimos estando, para que nos visitéis en la web: www.masqpostres.es

Y en Facebook: facebook.com/masquepostres

Categoría

1. Carnes

Fecha de creación

mayo 23, 2016

Autor

admin