

POLLO ASADO CON PIMIENTOS VERDES



INGREDIENTES

1 pollo limpio para asar
Tomillo y romero en rama (opcional)
1 limón
Sal y pimienta
Aceite o manteca
100 g vino blanco
1 cebolla
1 zanahoria
1 diente de ajo

PIMIENTOS VERDES FRITOS:

300 g pimientos de Padrón
Aceite de oliva
Sal Maldon

MODO DE HACERLO

Limpiar el pollo retirando restos de vísceras y plumas. Salpimentar el interior.

Rellenar el pollo con el limón partido a la mitad y las ramitas de tomillo y romero. Atar el pollo para que no pierda la forma. Engrasar la piel con aceite o manteca y salpimentar.

Trocear la cebolla, la zanahoria y el diente de ajo. Ponerlos en una bandeja de horno con el pollo y hornear a 220 ° hasta que la piel del pollo y las verduras estén tostadas. Poner el pollo con la pechuga abajo y regar con el vino. Bajar la temperatura a 180° y asar aproximadamente 1h más. Comprobar que siempre haya líquido en la bandeja; si no hubiera, añadir agua o caldo. Sacar el limón del interior y mezclar el jugo que suelta con el de la bandeja. Colar la salsa o triturlarla.

PIMIENTOS VERDES FRITOS:

Freír los pimientos enteros en abundante aceite caliente hasta que estén dorados y escurrir sobre papel absorbente. Sazonar. Acompañar el pollo con la salsa y los pimientos.

VARIANTES:

Se puede sustituir el pollo por otras aves: pavo, pularda, pollo de corral, perdices o codornices. El tiempo de asado varía según el tamaño de la pieza.

Relleno: Manzana cortada en cuadritos, carne picada, cebolla, frutos secos, una mezcla de yogur con mostaza...

Salsa: Admite distintos licores (Oporto, cognac, jerez...) así como más verduras: puerros, hinojo, apio, ... Los pimientos se pueden sustituir por patatas al ajo cabañil, panadera, fritas, rejilla o asadas.

CONSERVACIÓN:

Se conserva en nevera 1 semana. Puede congelarse hasta 2 meses. Los pimientos son de consumo inmediato.