

Raciones para 6

100 gr Mantequilla

2 dientes Ajo

1 Cda Sal

½ Cda Pimienta negra

1 Pollo

1 Limón

Hierbas aromáticas

Patatas guarnición

Aceite de oliva

Jugos de cocción del pollo

100 ml Caldo de pollo

30 ml Vino blanco

1 Cda Maicena

3 Cdas Agua

- 1** En una picadora, triturar la mantequilla con los dientes de ajo pelados, sal y pimienta negra. Untar el pollo con esta mantequilla e introducirla debajo de la piel para lograr ese acabado crujiente.
- 2** Rellenar el pollo con el limón cortado en cuartos y las hierbas aromáticas (las podemos amarrar con una cuerda). Llevar al horno con vapor durante 50 minutos a 185°C. Sacar del horno tras este tiempo y dejar que repose 10 minutos. Retirar los jugos del pollo.
- 3** Para las patatas: Poner las patatitas a cocer en una olla con abundante agua y un puñado de sal. Dejar que hiervan unos 15 minutos y colar. Pasarlas una vez frías a una fuente de horno y aliñarlas con una pizca de sal, un chorrito de aceite de oliva y unos trocitos de mantequilla.
- 4** Llevar al horno (sin vapor) a 200°C y cocinar durante 5 minutos. Tras este tiempo, introducir el pollo de nuevo en el horno y cocinar junto a las patatas durante 10 minutos más para que la piel se dore.
- 5** Preparar la salsa mezclando en un cazo los jugos de cocción del pollo, el caldo y el vino blanco. Cuando rompa a hervir, añadir la maicena diluida en un tres cucharadas de agua y cocinar hasta que la salsa espese.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pollo-asado/>

