Pollo asado con patatas crujientes

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 185ºC. 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 200ºC 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/