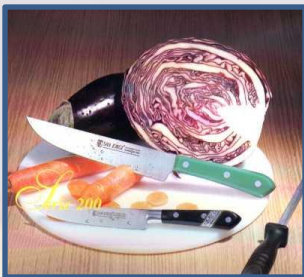




RECETA 5: Pollo al horno con patatas (4 a 6 personas)



1



Se precalienta el horno a temperatura alta durante 5 minutos, mientras se unta todo el pollo con manteca de cerdo, se sala por fuera y por dentro y se atan 2 lonchas de bacon, una en la pechuga y otra en la espalda. La 3ª se mete dentro del pollo.

2



Se coloca el pollo en una besuguera y se mete en el horno. Se asa a horno mediano, mas bien fuerte, más o menos una hora, según el tamaño, dándole varias veces la vuelta para que se dore bien por todos los lados. Al volverlo, se rocía bien con la salsa que se va formando en el fondo de la besuguera. De esto depende que el pollo esté bien asado y sabroso.

3



Cuando está ya bien asado y dorado, se retira de la besuguera, se le quita la cuerda y las lonchas de bacon (que se tiran) y se trincha para servir.



RECETA 5: Pollo al horno con patatas (4 a 6 personas)

4



En la besuguera, con una cuchara sopera se quita gran parte de la grasa, se añade agua caliente y un chorrito de zumo de limón. Se pone a fuego vivo, moviendo bien la salsa con un tenedor para raspar toda la parte tostada del fondo de la besuguera

5



Se sirve la salsa en salsera y el pollo con patatas paja, verduras o puré de patatas, como más guste.