

POLLO JUGOSO AL HORNO PARA NAVIDAD

Ingredientes:

Pollo Al horno Navideño

(4-6 porciones)

1 pollo entero y limpio 3kg aprox.

1 ½ barritas de mantequilla a temperatura ambiente (90 g c/u)

1 cucharada de aceite de oliva

1 limón amarillo exprimido y la ralladura

1 ajo, hecho pure ó exprimido

1 cucharada de cebolla en polvo

Sal y pimienta al gusto

1 taza de perejil desinfectado y picado finamente

1 limón amarillo

1 cebolla entera chica

1 manzana amarilla, chica

4 zanahorias peladas y cortadas en rodajas gruesas

3 papas cortadas en rodajas gruesas

3 tallos de apio cortado

300 g de champiñones limpios y cortados por la mitad

5-6 g de tocino ahumado

Gravy

2 tazas de caldo de pollo

1 taza de vino blanco

1 termómetro

3-4 ramas de romero

Sal y pimienta al gusto

Horno Precalentado a 200C

Procedimiento:

En un recipiente mezcla la mantequilla con el aceite de oliva, el jugo y la ralladura del limón, el ajo hecho puré, la cebolla en polvo, sal y pimienta al gusto y por último el perejil picado. Mezcla todo y forma una pasta. Reserva.

Sujeta el pollo con las piernas hacia arriba y agrega un poco de sal y pimienta en el interior del pollo. Introduce en la cavidad del pollo un limón amarillo, la cebolla chica partida por la mitad al igual que la manzana, tallos de apio y por último unas ramitas de romero.

Con mucho cuidado, despega la piel de la pechuga con tus dedos con el fin de poder rellenar con la mantequilla que preparaste. La idea es rellenar lo más que se pueda el pollo para darle mucho sabor. Al terminar en el interior, deberás cubrir la superficie del pollo hasta cubrirlo por completo con la mantequilla preparada. Reserva.

Coloca en el refractario donde vas a hornear el pollo las verduras cortadas (en crudo); las zanahorias, papas, apios, champiñones. Puedes salpimentarlas al gusto. Coloca el pollo. Hornea a 220C por 10 minutos. Retira del horno, baña con la grasa que soltó y coloca las rebanadas de tocino hasta cubrir toda la superficie de la pechuga. Regresa al horno, baja la temperatura a 180C y hornea por 1:30 min. Recuerda de bañar al pollo con su misma grasa cada 30 minutos.

Para el gravy, pica finamente el tocino con el que cubriste al pollo. Retira la manzana, la cebolla, los tallos de apio del interior del pollo y pica.

En una sartén amplia, agrega un poco de la grasa que soltó el pollo y fríe el tocino, agrega todo lo que picaste anteriormente y déjalos freír un minuto. Agrega el vino blanco y cocina hasta que se reduzca por la mitad; añade el caldo de pollo y rectifica si es necesario agregar mas sal ó pimienta. Deja hervir por 5 minutos para lograr que todos los sabores se concentren mezclando constantemente. Si quieres darle extra sabor al gravy, puedes agregar al sofrito de tocino las dos alitas del pollo. Una vez que hirvió y se redujo a la mitad, cuela exprimiendo todos los sólidos para que suelten todo el sabor. Si quieres más espeso el gravy puedes agregar un poco de fécula de maíz disuelta en un poco de agua.

Una vez colado, agrega una ramita de romero, deja hervir 1 minuto, retira el romero y sirve.

Ofrece el pollo cortado con el gravy y las verduras calientes.

Tiempo de preparación: 25 minutos

Consejo: Dale extra sabor al pollo rellenándolo con la mantequilla una noche antes de hornearlo.

Evita dejar hervir por mucho tiempo el gravy con las ramas de romero ya que lo pueden amargar.

Tiempo de preparación:	35 minutos
Tiempo de Horneado:	120 min
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4-6