

POLLO ASADO CON PATATAS

INGREDIENTES (4 personas)

- 4 cuartos traseros de pollo o un pollo entero.
- 500 g de patatas
- 3 dientes de ajo
- Perejil
- Tomillo
- 1 vaso de vino blanco de cocinar (250 ml)
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra

PREPARACIÓN

Elegir una fuente que se pueda meter en el horno a altas temperaturas y donde quepa todo el pollo.

1. Se pican los ajos y el perejil
2. Se añade el ajo y el perejil a un mortero y se machacan.
3. Se añade un chorro de aceite y se mezcla bien
4. Se lava bien el pollo quitándole restos de plumas o suciedad.
5. Se coloca el pollo en la fuente de manera que se pueda dar la vuelta durante el asado
6. Se unta toda su superficie con la mezcla de ajo-perejil y aceite (se puede usar un pincel de cocina o las mano).
7. Se cubre la fuente con el pollo con un film transparente.
8. Se deja macerar entre 6 y hasta 24 horas, (según el tiempo del que se disponga, cuando más tiempo, mejor).

Elaboración

9. Se calienta el horno (arriba y abajo) a 200°C

10. Se mete la fuente con el pollo en el horno y se deja asando una hora.

Atención: Cada 20 minutos, se da la vuelta a las piezas de pollo para que se hagan igual por todos los lados.

11. Se pelan las patatas y se trocean en cuadrados de 2 cm de lado aproximadamente (Es más o menos el ancho de un pulgar).

12. Se añade sal a las patatas justo antes de meterlas en el horno.

13. Tras la primera hora, se añaden las patatas a la fuente en los huecos que haya entre las piezas de pollo y sobre el conjunto

14. Se añade el vino blanco

15. Se deja asar otra hora en el horno.

Atención: Se sigue dando vuelta a las piezas de pollo cada 20 minutos. Y en este paso también es recomendable mover las patatas.

16. Pasada la segunda hora se puede dejar algunos minutos más, si queremos que se tueste más.

17. Finalmente se saca el pollo del horno.

Y a servir y a disfrutar

Cocina como tú