

# 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*