

POLLO ENTERO AL HORNO CON HIERBAS, AJO Y MANTEQUILLA

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo en el horno: 60 minutos

Ideal para 4 personas



Ingredientes

- 1 pollo entero alrededor (aprox. de 3 ½ libras)
- 3 cucharadas de mantequilla amarilla derretida
- 2 cucharaditas de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra
- 1 manojo de tomillo + 1 cucharada de tomillo fresco *
- 1 cabeza de ajo cortado por la mitad horizontalmente
- ½ cebolla
- Rodajas de limón para servir

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 400 °F(205 °C)
2. Secar el pollo con papel toalla, retirar las menudencias (si las trae), meter las alitas debajo de la pechuga y amarrar las piernas con un hilo de cocina.
3. En un recipiente pequeño, combina la mantequilla derretida, la sal, la pimienta y el tomillo (la cucharada de tomillo, solo las hojas). Usa tus manos para frotar la mezcla de mantequilla por todo el pollo, asegurándote de que también quede debajo de la piel.
4. Introduce el ajo, cebolla y el manojo de tomillo dentro de la cavidad del pollo.
5. Coloca el pollo en una fuente para hornear grande y con la pechuga hacia arriba y cocinar hasta que la piel esté dorada y un termómetro insertado en el pollo marque 165 °F, (74°C) aproximadamente 55-60 minutos.

Es importante que no lo dejes más tiempo, por que se puede secar si lo dejas más tiempo)

6. Coloca los jugos del fondo del recipiente para hornear sobre el pollo y déjalo reposar durante 15 minutos antes de cortarlo.

Notas:

Podes también agregar unas ramitas de romero o si solo tienes romero, puedes sustituir el romero por tomillo.

www.unapizcadeluna.com