



POLLO AL HORNO CON ROMERO Y LIMÓN

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 200 C (400 F). En un recipiente pequeño agregar el tomillo, el romero seco, el ajo en polvo, la mostaza, el aceite de oliva y sal, mezclar todo bien..
2. Colocar el pollo limpio en la bandeja para hornear, cortar el limón por la mitad, e introducir dentro del pollo junto con el romero.
3. Untar bien todo el pollo con el aderezo y cerrar las patitas con un hilo. Añadir el agua, las hojas de laurel y la guarnición en la bandeja para hornear.
4. Tapar y hornear por una hora. Puedes abrir para comprobar cómo va, pero si pesa más o menos como el mío una hora es perfecto.
5. Destapar y hornear 30 minutos más a 220 C (440 F) para que se dore bien. Quizás necesite algo más de tiempo o algo menos. En esta cocción sin tapa estar más pendientes y si quieres regar con el caldito de vez en cuando. Y listo, cero complicación, y está para repetir, a disfrutar y ser feliz.



10
MINUTOS



1 HORA Y
30 MINS.



1 POLLO
ENTERO

Ingredientes:

- Un pollo entero limpio (el mío pesaba casi 2 kg)
- Unas ramitas de romero fresco
- Un limón
- 1 cucharadita de tomillo seco
- 1 cucharadita de romero seco
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de mostaza
- 50 ml de aceite de oliva
- Hojitas de laurel
- Guarnición: papas, zanahoria, unos dientes de ajo.
- 2 tazas de agua o un vaso de agua y otro de vino blanco

Notas:

* Para la guarnición, puedes utilizar el vegetal que gustes.