

Receta de Pollo Asado con Manzanas

13 Feb 2015



Buenos días a tod@s, para hoy una rica receta que resulta uno de los platos más apreciados por la mayoría de comensales, además podéis aprovechar a prepararlo en casa para este fin de semana que celebramos la fiesta de los enamorados y así le dais una sorpresa a vuestras parejas, espero que os guste.

Ingredientes

- Pollo entero (uno grandecito)
- Cebolla (una)
- Tomate (uno)
- Limón (medio)
- Ajos (una cabeza y media)
- Orégano, Tomillo, Romero, Albahaca
- Sal y pimienta
- Patatas (al gusto)
- Manzanas (una por comensal)
- Vino blanco (medio vaso)
- Aceite de oliva
- Miel (dos cucharadas)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 190°
2. Lavar y secar el pollo, ponerle sal y pimienta y meterle dentro el medio limón, atarle las patas con hilo de cocina
3. Colocar el pollo en la bandeja del horno o en una fuente apta para asados
4. En el mortero, hacer un majado con la media cabeza de ajos, un poco de sal, un chorro de aceite de oliva, un poco de orégano, tomillo, romero, albahaca y las dos cucharadas de miel
5. Remover bien todo y con una brocha de cocina pintar el pollo con este majado
6. Pelar la cebolla, partirla en cuartos y echarlo a la fuente del pollo, poner también la cabeza de ajos entera, el tomate partido a la mitad y las manzanas lavadas y partidas o enteras como mejor queráis
7. Pelar y lavar las patatas, cortarlas en cuartos y echarlas sal y romero, añadirles a la fuente
8. Regar todo con el vino blanco y meter al horno durante setenta u ochenta minutos, hasta que el pollo esté dorado y las patatas hechas, regar con la salsa que va soltando al menos dos veces mientras se hornea
9. Servir caliente y acompañado de las manzanas y patatas y....buen provecho!!!

Pollo Asado con Manzanas

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)
