

Receta de Pularda Asada al Horno

18 Dic 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una típica receta para la cena de Navidad en muchas casas, se trata de **Pularda Asada**, la pularda es una cría de gallina para su uso gastronómico ya que su carne resulta muy rica y es especial para asados, espero que os guste.

Ingredientes

- Pularda (una de 3kg aproximadamente)
- Zanahorias (dos o tres)
- Cebollas (dos o tres grandes)
- Vino blanco (un vaso)
- Brandy (medio vaso)
- Caldo de pollo (un vaso)
- Manteca de cerdo
- Tocino blanco
- Mantequilla
- Hierbas aromáticas (un manojo) (Tomillo, salvia, romero etc)
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180°
2. Limpiar bien la piel de la pularda que no queden restos de plumas y reservar el hígado
3. Frotar toda la piel del exterior con sal y pimienta y embadurnar con la manteca de cerdo, en el interior meter las hierbas aromáticas
4. Colocar el tocino sobre la pechuga y atarlo con hilo de cocina
5. En una fuente honda para horno poner las cebollas y las zanahorias cortadas en juliana repartidas por todo el fondo de la fuente, añadir el brandy, el vino y el caldo
6. Colocar la pularda en la fuente y meter al horno durante dos horas aproximadamente, regar la piel de vez en cuando con el jugo de la fuente y dar la vuelta a la pularda cada media hora para que se dore por todos los lados
7. Transcurrido el tiempo de asado, poner el horno en posición Grill durante unos minutos hasta que tome el dorado que más os guste
8. Sacar la pularda y quitar el hilo de cocina y el tocino si queda algo y desecharlo
9. Saltear el hígado en un poco de mantequilla derretida
10. Poner en un bol el jugo de la bandeja, las cebollas, el hígado y las zanahorias y triturar todo con la batidora

Pularda Asada al Horno

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

que quede una salsa marrón que serviremos acompañando a la pularda
11. Servir caliente y....buen provecho!!!
