

Receta de Pollo De Corral A La Sal

22 Abr 2014



Buenos días, espero que todos hayáis disfrutado del fin de semana y de estas fiestas, pero lo bueno se acaba pronto y ya volvemos otra vez a nuestros quehaceres diarios, para hoy os dejo esta delicia de receta, que es muy fácil de hacer y resulta muy apetitosa: Pollo de corral a la sal.

Ingredientes

- Un pollo de corral limpio
- Limón (uno, opcional)
- Sal marina para hornear (una bolsa o dos, según sea de grande el pollo)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 200 Grados
2. Limpiar bien el pollo por dentro e introducir el limón partido por la mitad, esto es opcional pues está rico sin introducir nada
3. Atar los muslos con hilo de cocina para que no se abran
4. Poner una cama de sal marina en la bandeja del horno o en una fuente y colocar encima el pollo
5. Cubrir todo el pollo con el resto de sal, si la sal no fuera húmeda, ponerle un poco de agua y mezclarla bien para que quede humedecida
6. Meter la bandeja al horno y mantener sobre una hora
7. Pasado ese tiempo, quitar la corteza de sal y ya lo tenemos listo para servir
8. Podéis meter unas patatas al horno para que se asen, y las servís luego de guarnición