

POLLO ASADO AL LAUREL

Preparación: 1 HORA - Dificultad: BAJA - Coste: BAJO



Ingredientes para 6 personas

pollo, 1,1/2 kilo	laurel, 8 hoja
manteca de cerdo, 1 cucharada	sal, al gusto
ajo, 10 unidad	pimienta molida, al gusto



PREPARACIÓN:

Lavar el pollo muy bien por dentro y por fuera. Secarlo con papel absorbente y salpimentarlo. Untar el pollo con la manteca en una capa lo más uniforme posible. Pelar los dientes de ajo y meterlos en el interior del pollo enteros. Cerrar la abertura con un palillo de madera. Lavar las hojas de laurel y colocarlas en el fondo de una fuente refractaria. Colocar el pollo sobre ellas y verter 1 taza de agua en el fondo de la fuente. Calentar el horno, meter el pollo y dejarlo 30 minutos a 200°. Bajar la potencia un poco y continuar cocinando el pollo 30 minutos más, regándolo a menudo con el jugo de la cocción. Comprobar que el pollo esté en su punto, y servir acompañado al gusto.