

Pollo a los 40 dientes de ajo

Ingredientes

- 1 pollo de 1.7 kg lavado por dentro y por fuera y secado
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 50 dientes de ajo sin pelar
- 2 ramitas de tomillo fresco
- 2 ramitas de perejil
- 1 hoja de laurel
- sal y pimienta
- 200 ml de caldo de verduras o agua
- perejil picado, para adornar
- 1 latita pequeña de foie gras

Preparación

- 1- Átele las patas al pollo. En una cazuela grande de base gruesa, caliente el aceite a fuego medio-alto y dore bien el pollo por todos los lados. Resérvelo.
- 2- Esparza el ajo en la base de la cazuela y ponga encima el romero, el perejil y la hoja de laurel. Frote el pollo con sal y pimienta y el foie gras ,pinchamos con una aguja por varios sitios el pollo clavandola y colóquemos con la pechuga hacia arriba encima de las hierbas. Tapamos la cazuela y ponemos el pollo a fuego lento, 1 hora y media o hasta que esté tierno y el jugo que suelte al pincharlo en una parte carnosasalga claro. Páselo a una fuente caliente, tápelo con papel de aluminio con la cara brillante hacia abajo y resérvelo.
- 3- Cuele el jugo de cocción con los ajos y las hierbas, desechando la hoja de laurel. Pase los ajos y las hierbas por un tamiz. Vuelva a poner la cazuela a fuego medio-alto. Vierta el caldo y llévelo a ebullición, raspando la base de la cazuela para que se disuelvan todos los jugos del asado. Añada el puré de ajo, pruebe la salsa y rectifíquela de sal y pimienta.
- 4- Sirva el pollo con la salsa de ajo por encima y adornado con perejil picado.