

POLLO ASADO A LA MIEL

Preparación: 1,1/2HORAS - Dificultad: MEDIA - Coste: MEDIO



Ingredientes para 4 personas

pollo, 1,1/4 kilo	azafrán, 6 hebra
miel, 2 cucharada	sal, al gusto
mantequilla, 50 gramo	pimienta molida, al gusto
jengibre, 10 gramo	



PREPARACIÓN:

Limpiar el pollo, lavarlo bien por dentro y por fuera y secarlo con papel absorbente. Derretir la mantequilla en un cacito al fuego o en el microondas y mezclarla con el jengibre rallado, la miel, el azafrán, sal y pimienta molida. Pinchar la pechuga del pollo varias veces con un cuchillo fino y afilado y untarlo bien con el preparado anterior por dentro y por fuera. Cubrir el pollo con papel de aluminio y dejar en el frigorífico durante 24 horas. Colocar el pollo en una bandeja refractaria. Calentar el horno y meter el pollo a potencia fuerte unos 15 minutos. Bajar la temperatura y mantener 50 minutos más o hasta que esté bien dorado y asado. Conviene regar el pollo con su jugo varias veces durante la cocción.