

POLLO ASADO A LA CAZUELA

Preparación: 1,3/4 HORAS - Dificultad: BAJA - Coste: BAJO



Ingredientes para 4 personas

pollo, 1,1/2 kilo	tomillo, 1 ramillete
cebolla grande, 1 unidad	aceite de oliva, 6 cucharada
zanahoria, 300 gramo	sal, al gusto
apio, 30 gramo	pimienta molida, al gusto
tocino entreverado, 50 gramo	



PREPARACIÓN:

Lavar el pollo bien por dentro y por fuera, secar y salpimentarlo. Raspar la piel a las zanahorias, lavarlas y trocearlas. Lavar el apio y picarlo. Pelar la cebolla y picar menuda. Calentar el aceite en una cacerola que pueda ir al horno y dorar el pollo con el tocino picado por todos lados. Incorporar las verduras, revolver todo y regar con el vino. Calentar el horno y meter el pollo tapado a media potencia durante 1 hora. Destapar y asar durante 20 minutos más o hasta que esté dorado. Servir el pollo rodeado con las zanahorias y acompañado con patatas y la salsa.