

## POLLO ASADO CON MANZANA

**Preparación: 1HORA 45 MINUTOS - Dificultad: BAJA - Coste: MEDIO**



### Ingredientes para 4 personas

pollo, 1,1/4 unidad	canela en polvo, 2 cucharadita
manzana reineta, 4 unidad	aceite de oliva, 4 cucharada
cebolla grande, 2 unidad	sal, al gusto
pasas de corinto, 50 gramo	pimienta molida, al gusto
vino dulce, 1/2 taza	vino blanco seco, 1/2 taza



### PREPARACIÓN:

Limpiar el pollo muy bien, lavarlo bajo el chorro del agua fría por dentro y por fuera y secarlo con papel de cocina. Pelar las cebollas y cortarlas en juliana. Pelar las manzanas y cortarlas en daditos. Mezclar en un cuenco la cebolla, la manzana, las pasas, la canela y el vino dulce, y rellenar el pollo con esta farsa. Colocar el pollo en una fuente de barro y untarlo con el aceite, salpimentar al gusto e introducirlo en el horno previamente calentado, a temperatura media y dejar que se haga durante 1 hora y media aproximadamente. Regarlo a menudo con el jugo de cocción. Antes de sacarlo, rociar con el vino blanco y dejarlo unos 10 minutos más. Servirlo con su farsa y verduras hervidas o al gusto.