

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:32
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/pollo-crocante.html>

Pollo crocante

INGREDIENTES

- 1 Pollo grande
- 1 manzana (mejor si es reineta)
- media cebolla
- Sal y pimienta
- una taza de caldo de pollo o de verdura
- tres cucharadas de pan rallado
- dos cucharadas de aceite de oliva

PREPARACIÓN

Lavar y secar el pollo, cortarle todas las grasas superfluas. Salpimentarlo por dentro y por fuera.

Lavar la manzana, cortarla en cuatro trozos e introducirla junto con unos trozos de cebolla en pollo. Coserlo o cerrarlo con unos palillos.

Colocar el pollo en una fuente para horno y untarle por todas partes con el aceite de oliva.

Mezclar la taza de caldo con el pan rallado y untar o espolvorear el pollo con la mezcla.

Meter al horno durante aproximadamente una hora. Si es necesario, se puede añadir un poco de caldo.

Se sirve con patatas fritas o con arroz blanco.

Nota:

Esta forma de preparar el pollo gusta a todo el mundo. La piel quedará con una capa crocante dorada y riquísima y por dentro, las manzanas le dan un sabor y jugo exquisito.