

POLLO AL BARRO

Los invito a compartir una receta muy especial. Estamos hablando de una técnica de cocción basada en la concentración de temperatura y vapores.

Es una técnica muy practica ya que permite conservar el alimento en su punto exacto de cocción durante unas dos horas desde que lo sacamos del horno.

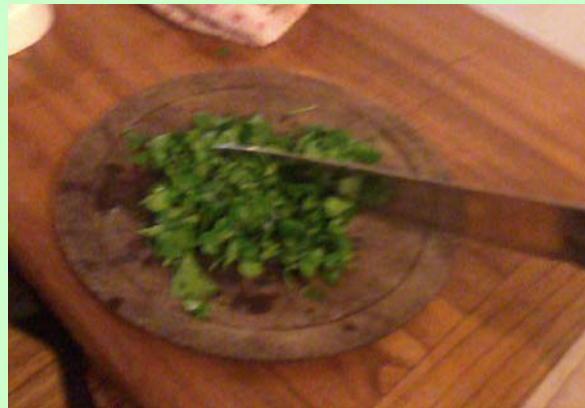
Podemos utilizar un horno de barro o el horno de la cocina, la temperatura debe ser de unos 200 grados centigrados. Con esta temperatura el tiempo de cocción para un pollo de 2 kg es de una hora y media.

Vamos con la preparación!!!

En un bols colocamos manteca bien blanda (pomada)



picamos perejil...



picamos unos dos dientes de ajo



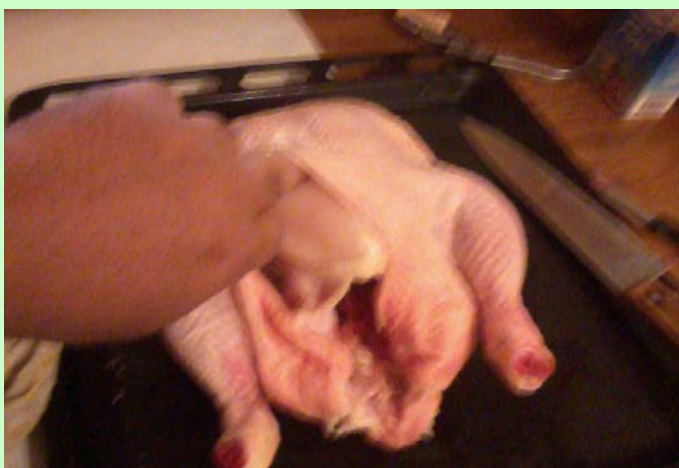
mezclamo en el bols y agregamos aceite de oliva



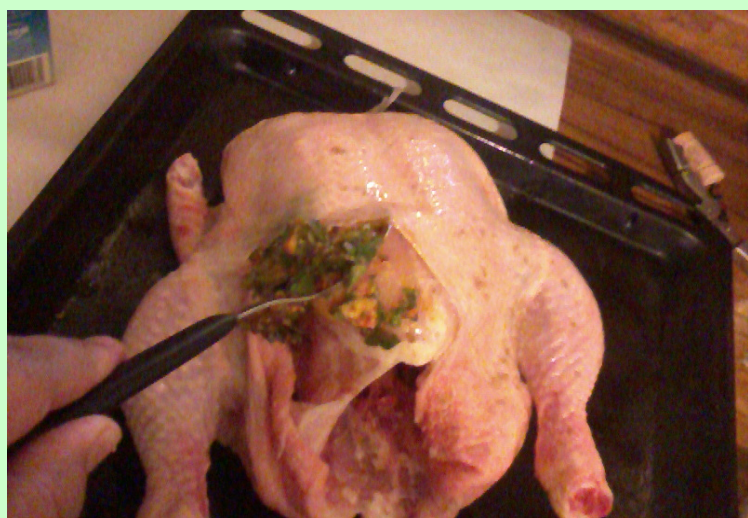
Colocamos sal, pimienta, aji molido y mezclamos bien....



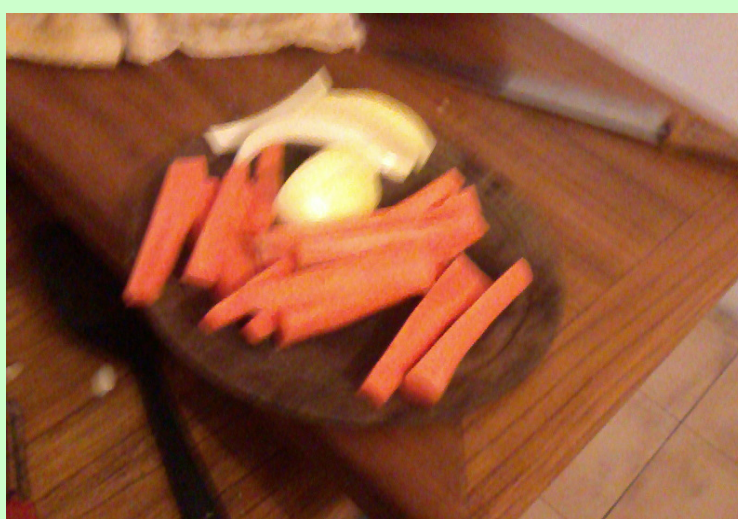
Con la ayuda de los dedos despegamos la piel del pollo sin romperla



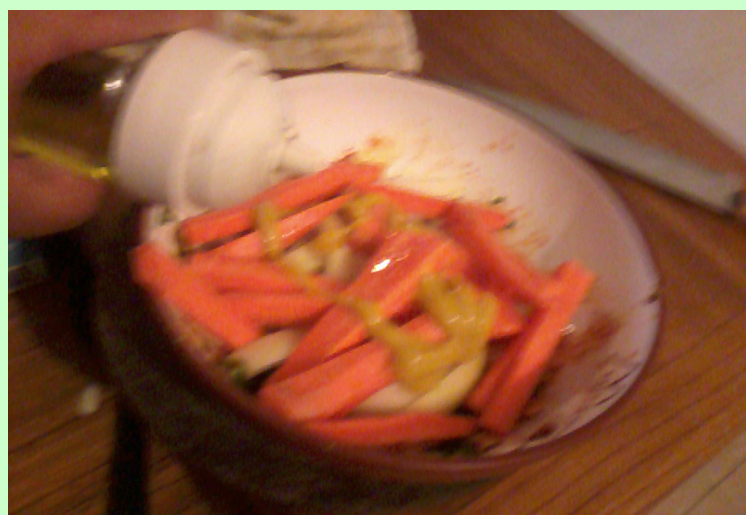
Luego colocamos la preparación anterior debajo de la piel Y luego por todo el exterior...



Preparamos unas cebollas y zanahoria....



En el bols las mezclamos con mostaza y oliva



Rellenamos el interior del pollo.....



Colocamos el pollo sobre papel aluminio y le exprimimos un limón....



Envolvemos el pollo con el papel aluminio y luego con una hoja de diario.....



Preparamos en un recipiente barro y luego colocamos una base sobre la fuente que llevaremos al horno



Colocamos el pollo envuelto y terminamos de cubrir con barro....



Lo llevamos al horno y en una hora y media estará listo para servir. Rompemos el barro y sacamos el paquete de aluminio y lo ponemos en una fuente limpia.



Abrimos el envoltorio de aluminio y nos encontramos con una concentración de jugos y aromas indescritibles.



Nos servimos un rico Malbec y a disfrutar de este manjar



Salud!!!!