

Pollo asado

- a la cerveza -



Ingredientes

- 2 muslos de pollo + 2 alas
- 250 ml de cerveza especial
- Media cdita de perejil, pimienta, orégano
- Media cdita de cayena (opcional)
- Una cdita de ajo en polvo, pimentón dulce
- 80 ml de aceite de oliva virgen
- 5 – 6 patatas de guarnición
- Una pizca de sal

Mano de obra: 15 minutos

Horneado: 30 + 30 minutos

Cantidad: 2 raciones



- 1** Comenzamos limpiando el pollo, quitamos las puntas a las alas, cortamos el muslo por donde hace el juego, lavamos los trozos y los secamos bien. **A continuación preparamos el adobo echando** en un bol pequeño el aceite, media cucharadita de perejil, media de pimienta, media de orégano, una de ajo en polvo, otra de pimentón dulce y pizca de sal. Podemos darle un toque picante con media cucharadita de cayena. Mezclamos bien hasta que se integren.
- 2** En la fuente de hornear el pollo vamos pintando cada trozo con el adobo. Comenzamos pintando la parte de la piel, que será la última en hornear. Le damos la vuelta y pintamos la parte interior. Hacemos lo mismo con el resto de los trozos. Reservamos un poco de adobo para las patatas. Mientras el pollo toma el sabor del adobo, ponemos a calentar el horno a 220º C = 430º F con calor arriba y abajo. En cuanto el horno tome temperatura **horneamos durante 30 minutos a 220º C.**
- 3** A los 25 minutos **preparamos las patatas**, lavándolas y secándolas bien. Las cortamos a lo largo y las repartimos por la fuente de hornear pequeña. Bañamos la zona del corte con el resto del adobo y echamos un chorro de cerveza, unos 50 ml. **Llegó el momento de darle la vuelta al pollo que ya lleva 30 minutos asándose.** Ponemos la parte de la piel hacia arriba, vertemos el resto de la cerveza y relocalamos la fuente y dejamos sitio para colocar al lado la de las patatas. **Horneamos otros 30 minutos a 220º C.**
- 4** Pasada la media hora, apagamos el fuego y bañamos el pollo y las patatas con la salsa de la fuente. Cerramos el horno y **dejamos reposar unos 5 minutos más dentro del horno.** Antes de servir mojamos de nuevo el pollo con las patatas y listo: A disfrutar de este delicioso pollo asado a la cerveza!!!