

6 MANERAS DE CONDIMENTAR EL MISMO POLLO

Sobre una rejilla para horno puse 6 «pata muslo». A cada una de ellas la condimenté de una manera distinta lo que, no solo me ayudó para comparar los distintos ingredientes, sino que además fue divertido a la hora de comerlas.

CONDIMENTOS

#1: MOSTAZA Y MIEL (siempre condimentando por dentro de la piel y por fuera)

#2: SALSA BARBACOA

#3: ENELDO Y LIMON (rodajas por dentro y por fuera ralladura)

#4: MANTECA Y HIERBAS: en un mortero puse 25 gr. de manteca junto con romero, tomillo y ciboulette picado. Le agregué la mezcla por dentro y por fuera

#5: VINAGRE ROJO Y ACEITE DE SESAMO: una cuchara de vinagre por 5 gotas de aceite.

#6: HARISSA: en un bol poner una cucharada de harissa en polvo con una cucharadita de agua caliente y una cucharada de aceite de oliva. Revólver y untá la pasta en todo el pollo. (Si no tuvieras harissa puedes usar curry en polvo. No es lo mismo, pero es una opción fácil)

Espolvorear todas con sal entre fina.

Cocínalo sobre la rejilla y sobre una asadera (así la grasa cae ahí) al horno con fuego fuerte y precalentado.

