

# I N G R E D I E N T E S

## 6 CONDIMENTOS PARA UN MISMO POLLO

6 Cortes de Pata y Muslo

Mostaza y Miel

Salsa barbacoa

Eneldo y Limón

Manteca y hierbas

Harissa

Sal y Pimienta

# P R O C E D I M I E N T O

Sobre una rejilla para horno puse 6 "pata muslo". A cada una de ellas la condimenté de una manera distinta.

#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 tenés harissa podés usar curry en polvo)

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.

