

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

POLLO ORGÁNICO EN SALMUERA

Pollo orgánico

DULCE

ADOBE:

50 gr de manteca pomada

3 cdas de pimentón dulce

1 cda de curry

Sal

Pimienta

Ralladura de 1 limón

SALMUERA:

1 lt de agua

100gr de azúcar

100 gr de sal

2 cdas de pimentón dulce

2 ajos machucados

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

1- Hacer una rica Salmuera con 1 lt de agua + 100gr de azúcar + 100 gr de sal + 2 cdas de pimentón dulce + 2 ajos machucados.

2 - Sumergir el pollo en la salmuera y dejarlo reposar para que adquiera el gusto.

3- Sacar el pollo de la salmuera, secarlo y colocarlo en una asadera sobre una rejilla.

4- Hacer un adobe con: 50 gr de manteca pomada + 3 cdas de pimentón dulce + 1 cda de curry + sal + pimienta + ralladura de 1 limón. Pintar bien los pollos. Podés poner el limón por dentro junto con un poco de tomillo.

5- Llevar al horno a 200 grados por 45 minutos.

Listo!!

