

LA RECETA

## Pollo al limón

CULTURA

17\_07\_2021



Esta es la receta que José de Cupertino preparó cuando era niño. Muy fácil de hacer, es un segundo plato saludable y sabroso.

### **Ingredientes para 4 personas**

1 pollo de 1.2 kg

2 limones + 1 limón para decorar

40 g de mantequilla  
6 dientes de ajo  
Unas ramitas de tomillo  
Aceite  
Sal  
Pimienta negra

### **Preparación**

En primer lugar, sacar el pollo de la nevera al menos una hora antes de prepararlo (esta es una regla para todas las carnes: nunca cocinarla cuando la hayas sacado de la nevera).

Masajear la carne externamente con medio limón, dentro poner medio limón pelado, la mitad de la mantequilla y los dientes de ajo. En una sartén, calentar dos cucharadas de aceite con la mantequilla restante, colocar el pollo encima, agregar sal y pimienta, colocar la sartén a un horno precalentado a 180 ° y cocinar por 1 hora y 15 minutos.

A mitad de la cocción, espolvorear con el jugo restante de limón y medio, exprimido al momento.

Cuando esté cocido, sacar el pollo del horno y colocarlo a una tabla de cortar. Con unas tijeras de trinchar cortar la espalda y la pechuga en cuatro partes, quitar las alas y los muslos y disponer todo en la sartén o en una fuente para servir.

Espolvorear con el tomillo finamente picado e inmediatamente servir el pollo con limón al horno, adornado con rodajas de limón y acompañado al gusto con papas fritas o asadas.