

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.