

RESTAURANTE BAKARTXO

POLLO ASADO AL LIMÓN

- Un pollo entero.
- Un limón grande cortados los picos.
- El zumo de dos limones.
- Una pastilla de caldo concentrado.
- Sal, aceite de oliva y margarina/mantequilla.

Lavar el pollo bien por dentro y por fuera, escurrirle, quitarle las grasas, salarle por dentro y por fuera, meter dentro una pastilla de caldo concentrado, una nuez de margarina/mantequilla y un limón y al que se le habrán cortado los picos y se habrá pelador. Poner el pollo en una fuente de horno, cazuela de barro, o fuente refractaria, echarle por encima un chorro de aceite de oliva.

Asar a horno moderado (150° C), durante al menos tres horas, dándole la vuelta cada media hora y regándole con su jugo. Se debe asar en la posición de aire del horno, en este caso, al cabo de las tres horas o cuando esté asado, se encenderá el grill y se dorará por todas partes bien, hasta que la piel esté charruscada. Entonces se le añadirá el zumo de los dos limones y un poco de agua o caldo si fuese necesario. Apagar el horno y dejarle reposar unos minutos. Trinchar el pollo y servirle acompañado de la salsa de limón.

En el caso de que el horno no tenga posición aire, se hará con calor por arriba y por abajo, despacio, y una vez hecho se le dorará igualmente en el grill.