Pollo al horno con pimentón de la Vera.



Buenos días , hoy una receta de las que se meten en el horno y prácticamente te olvidas de que estás haciendo la comida.

Me gusta mucho el pollo, y se puede preparar de infinidad de maneras y a los pequeños es raro que no les guste. Hay que intentar que salga jugoso, con lo que el horno lo tendremos a una temperatura entre 160-180 grados (dependiendo de cada horno) y sin aire. Y procuraremos que no se quede sin caldo , así que lo iremos regando poco a poco durante su cocción, con agua o con brandy.

Vamos a utilizar cuartos traseros, salen a buen precio y es la parte mas tierna.

Los aromatizarémos con el pimentón de la Vera (yo siempre utilizo ese , pero podéis gastar el que tengáis en casa), con una rama de romero, ajos enteros y laurel. Un buen aove , sal , pimienta negra y brandy.



Pollo con pimentón , romero, ajos, laurel y su guarnición.

Ingredientes: 3 personas

– 3 cuartos traseros de pollo.

– 1 patata en rodajas de 2 cm de espesor.

– 1 tomate.

– 2 ajos enteros , con un corte al medio.

– 2 hojas de laurel.

– 1 rama de romero fresco.

– pimentón de la Vera, una cucharada.

– brandy , una taza de café.

– pimienta molida negra.

– sal.

– aove.

Preparación:

Paso 1:

Se lavan los cuartos traseros del pollo, retirando impurezas y se secan antes de ponerlos en una cazuela de horno. A mi me gusta utilizar barro , pero cualquiera os sirve.

Pincelamos el pollo con aceite de oliva por ambas partes y lo salpimentamos al gusto.

Ahora espolvoreamos con una cuchara con el pimentón de la Vera , intentando que se reparta uniforme. Se añaden los ajos enteros con un corte al medio y las hojas de laurel y el romero fresco.

Paso 2:

Es el momento de pelar y cortar las patatas a rodajas y el tomate a cuartos. Lo salamos.

Colocamos la guarnición en la cazuela .



Pollo

Paso 3:

En un vaso de agua ponemos la mitad de agua y una taza de café de brandy . Será lo que nos sirva para ir regando al pollo durante su asado.

En un primer momento vertemos un dedo del liquido e iremos vertiendo a medida que lo necesite el pollo.

Paso 4:

Introducimos el pollo en el horno ya a caliente a una temperatura de 160 – 180 grados durante una hora.

A mita de asado , daremos la vuelta al pollo .

Iremos comprobando que tenga caldo un dedo y no se nos seque.

El resultado es magnífico…



Pollo al horno con pimentón de la Vera