

**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 aromatizaremos 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