Pollo entero al horno aromatizado con romero y tomillo.

Pollo al horno con romero y tomillo

Hoy presento una de las recetas preferidas de mi marido, es el mayor anfitrión que tengo y un poco conejillo de indias, porque cuando se me ocurre una nueva receta, siempre es él quien primero lo prueba y me la puntúa. Y esta receta mira que sale bien de precio!! Por 5 euros una comida estupenda. Es ideal para un día de fiesta, una celebración e incluso para Navidad.

Este pollo entero es muy sabroso y simple de hacer. Creo que todos deberíamos probar a hacer un pollo entero al horno en

nuestra vida , porque su resultado sorprende y nos soluciona la comida para 4-5 personas , si el pollo pesa unos 1.800 gr.

Hago el pollo de diferentes maneras, otro día mostraré distintos pollos rellenos, estos son un poco más elaborados, así que he pensado empezar por este que es el más fácil de todos.

Es un pollo ya entero limpio, que se vende en muchos supermercados, no está deshuesado.

Para que salga bien jugoso , tengo un truco que utilizo siempre y así los niños se lo comen mejor. Es rellenar la parte de las pechugas con carne picada mixta, jamón york , queso y bacon ahumado en tiritas. Así las pechugas no quedan resecas y a todos les gusta la parte del relleno. Si a alguien no le gusta el queso u otro ingrediente se sustituye por otro y ya está el tema solucionado.

Otro de los trucos es que esté tiempo en el horno y a baja temperatura y después ya darle mas caña al horno para que se dore. Normalmente lo tengo entre 2 horas y 2 horas 30 minutos, pero mientras puedes hacer otras cosas, simplemente habrá que ir dándole la vuelta cuando toque y que mantenga caldo para que no se quede sin jugo .

Es mejor horno sin aire, ya que este reseca mucho el pollo.

Con lo que quede del pollo, se reutiliza como cocina de aprovechamiento. Normalmente en casa preparo unos canelones extra largos , que os los voy a explicar en pocos días, ya que es una comida que también os puede servir para un día de fiesta o para Navidad. En otras ocasiones hago croquetas, ensalada de pollo…

Bueno , vamos a ver que se necesita y como se prepara este pollo.

Ingredientes para 4-5 personas:

Para aromatizar el pollo y para la guarnición:

– 1 pollo entero limpio de unos 1.800 gr.

– romero .

– tomillo.

– 2 cebolletas tiernas.

– 2 patatas medianas.

– 6 tomates cherry.

– aceite oliva virgen extra.

– 2 ajos.

– sal y pimienta molida.

– 1 hoja de laurel.

– 1/2 vaso de brandy.

– 1/2 pastilla de caldo de carne (opcional)

Para el relleno del pollo:

– 75 gr de carne picada mixta de ternera y cerdo.

– 50 gr de bacon en tiras pequeñas (trocitos).

– 1 loncha de jamón york.

– 1 loncha de queso (utilizo gouda) , pero puede servir cualquiera.

Preparación:

Paso 1:

Calentamos el horno a 180 grados, para que vaya cogiendo temperatura.

Limpiamos el pollo y lo secamos bien. El pollo suele venir con un cordel para que no se separen las alitas ni los muslos. A mi se me rompió el cordel y puse un palo para hacer pinchos y lo sujetó.

Mientras preparamos todo el relleno en un bol, mezclamos la carne picada, el bacon a trocitos, cortamos el jamón york y el queso a tiritas y salpimentamos.

Introducimos el relleno por el hueco de las pechugas , presionando para que no se salga. Si os sale, se puede coser con hilo de cocina.

Pollo limpio y su relleno

Paso 2:

Es hora de pincelar el pollo con aceite de oliva virgen extra, salpimentarlo y espolvorearlos con romero y tomillo. Os sirve

el que se vende ya seco en botecito, aunque si le ponéis romero y tomillo fresco mucho mejor.

Cortamos los ajos y los ponemos encima del pollo y dejamos otros enteros alrededor.

Ponemos la hoja de laurel bajo del pollo.

Pollo entero con romero y tomillo

Paso 3:

En un vaso grande ponemos unos 200 ml de agua , tres cucharadas de brandy, además la 1/2 pastilla de caldo de carne a trocitos para que se disuelva.

Toda esta mezcla la iremos utilizando a lo largo de a cocción del pollo, intentando que siempre haya un dedo de agua en la

cazuela. En el caso de ser necesario porque nos quedamos sin ella, prepararíamos más.

Ponemos en la cazuela un poco para que hidrate al pollo e introducimos en el horno.

Bajamos la temperatura del horno a 16o-170 grados y lo dejamos 45 minutos.

Mientras vamos cortando las patatas en rodajas de 2 cm de espesor y las cebolletas , que dejaremos solo la parte tierna entera.

Transcurridos los 45 minutos, sacamos el pollo del horno, le damos la vuelta con mucho cuidado e introducimos las patatas y las cebolletas salpimentadas. Volvemos a introducir otros 45 minutos, controlando que tenga el dedo de agua.

Paso 4:

El pollo lleva 1 hora y 30 minutos, con lo que debería estar ya soltando sus jugos.

Es el momento de subir la temperatura del horno a 190-200 grados, según la fuerza del mismo para que se dore. Lo dejaremos unos 20 minutos por cada lado y en los ultimos 20 minutos añadimos los tomatitos cherry.

Apagamos el horno y con el calor restante se termina de hacer.

Sacamos y servimos con su guarnición.

Pollo entero al horno aromatizado