



POLLO ROSTIZADO CON MANTEQUILLA.



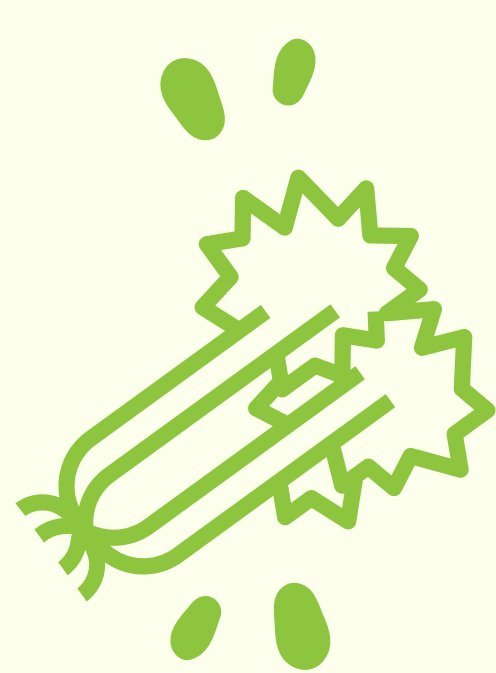
Nivel:
Medio

Tiempo:
 **1.45 Hrs**

Porciones:
4

¿Qué necesitas?

- ☐ 1 Pollo entero Bachoco®
- ☐ 3 Cucharadas de mantequilla
- ☐ 1 Cabeza de ajo cortada por la mitad
- ☐ 1 Cebolla
- ☐ 8 Cebollitas Cambray
- ☐ 3 Zanahorias
- ☐ 1 Rama de apio
- ☐ 10 Ejotes
- ☐ 2 Calabazas
- ☐ 200 ml Vino Blanco
- ☐ Sal y pimienta



1. Limpiar y cortar todos los vegetales en cubos medianos y trozos regulares.
2. Untar el pollo con mantequilla, agregar sal y pimienta por dentro y fuera, también bajo la piel (hasta donde se pueda cuidando de no romper la piel).
3. Colocar en una charola para horneado, agregar las verduras, el vino alrededor, sazonar con sal y pimienta, meter a 200°C por 1h 20 min (bañar cada 20 minutos con los mismos jugos de cocción), dejar reposar 10 min y servir.

*Si no quieres usar pollo entero, queda muy bien con muslos



¡A COMER!

