



## POLLO ROSTIZADO NATURAL



Nivel:  
**Medio**

Tiempo:  
 **1.45 Hrs**

Porciones:  
**4**

### ¿Qué necesitas?

- ☐ 1 Pollo entero Bachoco®
- ☐ 1 Litro de agua
- ☐ 2 Cucharadas de caldo de pollo
- ☐ 100 ml De vinagre blanco
- ☐ 1 Ramita de romero
- ☐ 4 Hojas de laurel
- ☐ 1 Cucharadita de comino
- ☐ 1 Cucharada de ajo en polvo



1. Mezclar todos los ingredientes en un tazón grande con la ayuda de un batidor globo hasta que los polvos se incorporen bien. Sumergir el pollo en la marinada y marinar por 12 hrs.
2. Precalentar el horno a 200°C por 10 min, sacar el pollo de la marinada y colocarlo sobre una charola. Hornear a 180°C por 1 hora 45 min o hasta que el pollo esté bien cocido.

**NOTA:** En estas marinadas puedes agregar hierbas o especias al gusto dependiendo el sabor que estés buscando, al igual que puedes untar el pollo con mantequilla o aceites en toda la piel, esto hará una costra crujiente y con mucho sabor.

Puedes rellenar el pollo con relleno de carne molida o vegetales y aprovechar la coccion y los sabores del pollo.



**¡A COMER!**

