

Pollo relleno para Navidad

Si eres de esos amantes de época decembrina que cuidar cada detalle, es probable que ya estés elaborando la lista de platillos para la cena tradicional.

Por supuesto, las hallacas, el pan de jamón y la ensalada de gallina no pueden faltar, pero tampoco un rico pollo relleno al mejor estilo navideño.

Ingredientes

1 pollo entero, 4 dientes de ajo, 1 cebolla cortada en trozos medianos, 6 ajíes dulces picados en trocitos pequeños, $\frac{1}{2}$ pimentón rojo cortado en trozos medianos, 1 tallo de ajo porro picado finamente, 4 zanahorias cortadas en trozos medianos.

1 taza de papelón, 1 cerveza negra, Una taza de vino tinto, $\frac{1}{2}$ taza de ron venezolano, 3 cucharadas de adobo, Orégano al gusto. Pimentón en polvo al gusto, 2 cucharadas de mantequilla, Sal y pimienta al gusto, Aceitunas verdes picadas por la mitad al gusto, Aceite c/n, Papel aluminio.

Preparación

- 1.- Lava muy bien el pollo por dentro y por fuera. Seguidamente, sécalo y colócalo en una bandeja para horno.
- 2.- En un recipiente grande coloca la cerveza, el ajo, el ajo porro, el pimentón, la cebolla, el papelón y el adobo, mezcla muy bien. De este líquido separa $\frac{1}{2}$ taza y reserva.
- 3.- Hazle pequeñas incisiones al pollo con un cuchillo y por ahí introduce parte de la mezcla anterior, por dentro coloca algunos trozos de los vegetales. Deja macerar por 30 minutos.
- 4.- Pasado el tiempo, prepara una mezcla con la pizca de sal, el orégano, el pimentón en polvo y la mantequilla. Espárcela sobre el pollo para que agarre un bonito color dorado. Adiciona las aceitunas y las zanahorias alrededor.
- 5.- Posteriormente, lleva a un horno precalentado a 180°C tapado con papel aluminio y déjalo cocinar por 1 hora. Retira el papel, agrega el vino y el ron y lleva nuevamente al horno por 30 minutos más. Durante la segunda parte de la cocción, báñalo cada 10 minutos con la marinada que habías reservado.

Redacción La Mañana Digital