



POLLO ASADO CON RELLENO DE HIERBAS BAJO LA PIEL

TIEMPO TOTAL DE PREPARACIÓN Y COCINADO: 1 H 45

INGREDIENTES

- 120 g de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 1 puñado de hojas de perejil picado en trozos grandes
- 1 puñado pequeño de tomillo, picado en trozos grandes
- 1 puñado pequeño de romero, picado en trozos grandes
- 1 pollo entero, de aproximadamente 1,5 kg, deshuesado y sin menudillos
- 2-3 zanahorias grandes, peladas y cortadas en tiras
- 2-3 chirivías grandes, peladas y cortadas a la mitad
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta negra recién molida

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180 °C (160 ° con ventilador) | 350 F | gas 4.
2. Mezcla la mantequilla con el perejil y la mitad del tomillo y el romero en la Batidora iCook. Sazona con sal y pimienta.
3. Con cuidado separa la piel del pollo con los dedos.
4. Rellena con la mantequilla de hierbas el interior de la piel y las pechugas del pollo. En una fuente de asar, coloca el pollo en una cama de zanahorias, chirivías y el resto de las hierbas.
5. Unta la parte exterior del pollo con aceite. Sazona con sal y pimienta.
6. Colócalo en una cacerola de caldo de 4 litros iCook y ásalo durante 1 hora y 20 minutos (los jugos deben tener un color claro cuando se pincha la parte más gruesa del muslo).
7. Retira del horno. Cubre con papel de aluminio 10 minutos antes de servir.