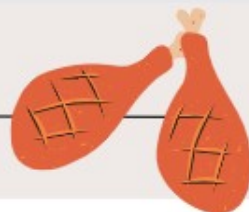




# Pollo Relleno



## Ingredientes

- 1 pollo de 4 libras
- 3 cucharaditas de sal
- 2 dientes de ajo machacado
- Media cucharadita de orégano en polvo
- 1 cebolla picada
- 1-1/2 libras de carne de cerdo
- Un cuarto libra de jamón
- 3 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de salsa de tomate
- 1 cucharada de pasas

## Direcciones

1. Adobe el pollo por dentro y por fuera varias horas antes de rellenarlo
2. Muela el jamón y la carne de cerdo y añádale los demás ingredientes sazón y rellene el pollo
3. Cosa la abertura y engráselo por fuera con mantequilla.
4. Cueza en el horno en un molde destapado y cuando este dorado cubra con la tapa y cueza a fuego lento por espacio de 2 horas