

Pollo relleno

Ingredientes

- 1 pollo de 4 libras
- 3 cucharaditas de sal
- 3 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

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

