

Pollo Asado Con Boursin

Ingredientes

Para 6 personas:

1 pollo entero de corral (eviscerado)

1 Boursin (queso fresco con ajo y finas hierbas)

12 patatas (2 por persona)

1 cebolla

300 ml de caldo (elaborado con una pastilla de caldo de verduras)

Bandeja de goteo (bandeja hueca para horno)

Preparación

1. Precalentar el horno a 190°C
2. Coloque el pollo en el centro de la parrilla.
En el pollo poner todo el queso Boursin (con una cuchara).
Pon 1 cucharada de aceite encima del pollo y extiéndelo con una toalla de papel.
Espolvorea con sal gruesa y pimienta.
3. Cubrir con una hoja de papel de aluminio y hornear por 30 minutos.
4. Mientras tanto, pelamos las patatas y las cortamos en trozos (de unos 2-3 cm de cada lado).
5. Agrega las patatas alrededor del pollo, así como el caldo.
6. Continuar cocinando durante 1h15-1h45 (esto depende del tamaño del pollo, del horno, etc.). Después de un rato, retire el papel de aluminio para permitir que la piel del pollo quede crujiente.
Riegue regularmente con el jugo, voltee las patatas para que se cocinen uniformemente.
Si es necesario, separa las piernas de pollo con un cuchillo para acelerar la cocción.
7. Corta el pollo, sírvelo en un plato con las patatas.
Recoge el Boursin que queda en el pollo, mézclalo con el jugo de la cocción y sírvelo por separado.