

## Ingredientes

Pollo entero: 1 (2 kg)

Pan de molde: 1 rebanada

Orégano seco: 1/2 cdta

Cilantro seco: 1/2 cdta

Huevo: 1

Pimienta

Longaniza: 50g

Mostaza: 1 cdta

Perejil seco: 1/2 cdta

Ajo: 2 dientes

Sal

Aceite

## Instrucciones

- Colocar el pollo en una superficie con el "culo hacia arriba" (al iras hacia arriba y muslos hacia abajo)
- Esta es la orientación para el resto de instrucciones
- Con un cuchillo grande, cortar la parte de las alitas que no son el muslito
- Dislocar los huesos de las alitas, muslos y contramuslos
- Con un cuchillo de puntilla quitar todo el espinazo sin llegar a cortar las pechugas ni la piel inferior
- La primera vez que se haga esto, mejor ver en un video cómo de hace
- Quitar los huesos de las alitas y de los contramuslos
- Colocar el pollo con la pile hacia abajo, quitar los solomillos de las pechugas y "aplanar" las pechugas para que esté todo al mismo nivel (se puede usar parte de la pechuga recortada para nivelar)
- Por otro lado, en un bol juntar el resto de ingredientes sin contar sal, pimienta y aceite (con el ajo rallado y el pan sin corteza y picado)
- Salpimentar el pollo por ambos lados
- colocar el relleno en la parte el centro de pollo (por dentro) y cerrar como un paquete usando hilo de cocina
- Echar un chorrito de aceite por encima el pollo y hornear 50 min @ 180°C