



POLLO A LA SALOMÉ

(Tiempo de elaboración: 3 horas)

Ingredientes

- 4 cebollas
- 6 naranjas
- 1 lima o limón
- 5 bayas
- Comino molido
- Sal
- 1 pollo entero
- Vino blanco

Elaboración

Este plato requiere un tiempo largo de cocinado, pero no requiere mucha atención y la receta es bastante fácil.

- 1 Primero exprimimos las 6 naranjas y la lima, vertiendo el zumo en la bandeja. Esta será nuestra salsa cuando esté terminado el pollo
- 2 Se añade una cucharada de comino molido.
- 3 Cortamos la cebolla en juliana (tal y como se indica en la foto) y lo echamos a la salsa, de manera que quede bien mojada toda la cebolla.



- 4 Ahora cogemos el pollo (cuando lo compramos podemos pedir que nos quiten todas las partes que no sean necesarias del pollo para asarlo).



- 5 Se pone el horno a 200 o y cuando se empiece a tostar un poco por arriba, bajar la temperatura a 150o y dejarlo durante 2 horas aproximadamente.
- 6 Media hora antes de terminar verter un pequeño chorro de vino blanco por encima.
- 7 Una vez que haya transcurrido el tiempo, la salsa haya cogido color y el pollo este un poco tostado por encima, tal y como está en la foto, será el momento de sacarlo.