

# ***POLLO A LA SALOMÉ***

Tiempo de elaboración: 3 horas.

Ingredientes:

- 1) 4 cebollas.
- 2) 6 naranjas.
- 3) 1 lima o limón.
- 4) 5 bayas.
- 5) Comino molido.
- 6) Sal.
- 7) 1 pollo entero.
- 8) 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 compremos podemos pedir que nos quiten todas las partes que no sean necesarias del pollo para asarlo).

Le quitamos las plumas que tengan, echamos sal y 5 bayas por encima y por debajo y lo colocamos en la bandeja.

Lo rociamos con aceite de oliva por encima y lo metemos al horno.



- 5) Se pone el horno a 200 ° y cuando se empieza a tostar un poco por arriba, bajar la temperatura a 150° 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.

