

Pollo asado al horno

- con patatas asadas-



Dedicación: 5 minutos
Horneado: 1 hora
Cantidad: 4 raciones

Ingredientes :

- 1 pollo de 2 kilos
- 3 patatas medianas
- Pimienta negra, Cayena, Perejil picado
- Una pizca de Sal
- 30 g de mantequilla
- Orégano (si queremos darle sabor a pizza)



- 1** Ponemos a precalentar el horno a 200°C = 400° F.
- 2** Comenzamos limpiando el pollo, cortando las puntas de las alas, quitando las vísceras y pieles sueltas. Cortamos el pollo por la zona de la pechuga y lo abrimos en forma de libro. Lo lavamos y secamos bien por dentro y por fuera. Espolvoreamos interior y exterior con un poco de pimienta y sal, damos un ligero toque picante con cayena y espolvoreamos perejil picado.
- 3** Colocamos el pollo con la piel hacia arriba sobre una bandeja de hornear y repartimos por la superficie la **mantequilla**. Colocamos la bandeja en la zona media del horno y **horneamos durante unos 60 minutos a 200°C = 400° F**, con calor arriba y abajo.
- 4** A los 30 minutos de horneado, repartimos por la bandeja las **patatas**, que hemos lavado, secado, cortado en tiras triangulares gruesas, de 2 cm de grosor y salpimentado. **Cuando falten 15 minutos, damos la vuelta al pollo y a las patatas y seguimos horneando**. Pasados los 60 minutos, tendremos un delicioso pollo asado con patatas, bien cocinado, jugoso por dentro y crujiente por fuera. Buen provecho.