



POLLO A LA BRASA

1. INGREDIENTES

- 1 pollo entero.
- Sal al gusto.
- 2 cdas. de comino.
- 1/2 de romero en polvo.
- 1/4 de canela china.
- 1 cda. de pimienta.
- 3 cdas. de ajo picado.
- 50 ml de cerveza negra.
- 1 cda. de ají panca.
- 250 ml de cerveza rubia.

2. PREPARACIÓN

En un recipiente grande coloca todas las especias (sal, comino, romero, canela china, pimienta, ajo) y la cerveza negra. Agrega el ají panca en polvo y mezcla.

Adiciona el pollo entero sobre el recipiente con aderezo y baña el pollo por dentro y fuera. Reserva y refrigera por una noche.

Coloca un papel aluminio sobre una fuente para el horno, agrega el pollo y baña nuevamente con el aderezo (recuerda guardar un poco de esta mezcla para después). Lleva al horno a 200 °C por 30 minutos.

Retira el pollo y mezcla una taza de cerveza rubia con el aderezo guardado previamente. Adiciona al pollo a esta mezcla cada 10 minutos. Regresa al horno a 200 °C por 30 minutos más y listo.

¡Prepara tus salsas, tus papas fritas y ensalada para acompañar este rico pollo a la brasa!

Fuente: Acomer.pe

