



Pollo con lata de cerveza

Nutrición, 25/05/2020



Esta receta de pollo con lata de cerveza es sabrosa y divertida de hacer. Yo Jorge Carlos Fernández Francés, la recomiendo ampliamente. Puede ser asada a la parrilla u horneada. De cualquier manera, una vez que lo pruebe, el pollo sentado en una lata de cerveza también estará en su lista de recetas favoritas.

1 pollo entero 2 cucharadas de aceite vegetal 2 cucharadas de sal 1 cucharadita de pimienta negra 3 cucharadas de tu condimento favorito 1 lata de cerveza

1 cucharadita de mostaza seca 1 cucharadita de cebolla en polvo 1 cucharadita de pimentón 1 cucharadita de sal 1/2 cucharadita de ajo granulado 1/2 cucharadita de cilantro molido 1/2 cucharadita de comino molido 1/4 cucharadita de pimienta negra recién molida 1 cucharadita de mostaza seca 1 cucharadita de cebolla en polvo 1 cucharadita de pimentón 1 cucharadita de sal 1/2 cucharadita de ajo granulado 1/2 cucharadita de cilantro molido 1/2 cucharadita de comino molido 1/4 cucharadita de pimienta negra recién molida

1 cucharadita de mostaza seca 1 cucharadita de cebolla en polvo 1 cucharadita de pimentón 1 cucharadita de sal 1/2 cucharadita de ajo granulado 1/2 cucharadita de cilantro molido 1/2 cucharadita de comino molido 1/4 cucharadita de pimienta negra recién molida 1 cucharadita de mostaza seca 1 cucharadita de cebolla en polvo 1 cucharadita de pimentón 1 cucharadita de sal 1/2 cucharadita de ajo granulado 1/2 cucharadita de cilantro molido 1/2 cucharadita de comino molido 1/4 cucharadita de pimienta negra recién molida

Abra la lata de cerveza y vacíe la mitad de la cerveza. Coloque la lata de cerveza sobre una superficie sólida. Agarrando una pata de pollo en cada mano, coloque la cavidad del pájaro sobre la lata de cerveza. Enderezarlo para que quede firmemente en su lugar.

Instrucciones para asar a la parrilla:

Caliente la parrilla a fuego medio alto.

Ponga el pollo en su parrilla y colóquelo en el centro de una de las rejillas, equilibrando el ave sobre sus 2 patas y la lata como un trípode. Apague la hornilla sobre la que está sentado el pollo, para que solo reciba calor indirecto. Si usa carbones, coloque el pájaro en un área sin carbones directamente debajo de él. Cocine el pollo a fuego medio-alto, indirecto, con la tapa de la parrilla puesta, durante aproximadamente 1 1/4 horas. Retire el pollo de la parrilla con mucho cuidado, usando guantes de barbacoa y deje reposar durante 10 minutos antes de cortarlo. Tenga cuidado de no derramar la cerveza.

Instrucciones para hornear:

Precalente el horno a 190° C.

Coloque con cuidado el pollo y la lata de cerveza en una fuente para hornear o en un asador que sea lo suficientemente profundo como para atrapar todos los jugos. Hornee el pollo por aproximadamente 1 1/2 horas.

Nota: Siempre deseche la cerveza, ya que puede contener bacterias del pollo.

El pollo y la cerveza pueden parecer una combinación extraña, pero debido a que el pollo se sienta encima de la lata de cerveza, la humedad de la cerveza debajo hace que el pollo esté húmedo y succulento cada vez.