

# Pollo Cítrico Asado

---

## *Ingredientes:*

1 Pollo de aproximadamente 1.5kg.

1 Limón verde.

1 Limón Amarillo (Lima).

1 Cabeza de Ajo Completa.

Sal y Pimienta.



## *Preparación:*

Paso 1: Obtener la concha rallada de limón y la lima, luego cortar los ingredientes como se ve en la foto. El ajo no se pela completamente.



Paso 2: Introducir los ingredientes cortados dentro del pollo como se ve en las fotos.



Paso 3: Mezclar la concha de los cítricos con la sal y la pimienta. Y enseguida condimentar el pollo con la mezcla de manera que quede completamente untado.



Paso 4: Hay empresas que fabrican condimentos, sopa en sobre, etc. las cuales están vendiendo una nueva manera de hornear tanto el pollo como otros tipos de carnes. Me encanta la bolsa de celofán que es especial para hornear (no cualquiera sirve). Lo que hago es comprar el sobre y utilizar la bolsa. Esta se ve como en la que está en la foto. Hay países que venden la bolsa sola, y en caso de no conseguirla, envuelva el pollo en papel de aluminio. Colocar el pollo en la bolsa y cerrar muy bien.



Paso 5: Hornear por 1 ½ hora a 180°C. El pollo sale de la bolsa exactamente como se ve a continuación. En caso de usar papel de aluminio, sacar el pollo del horno 15 min. antes de envolverlo y dejar dorar 15 min o hasta que esté de su gusto.



Espero que lo prueben es realmente exquisito.

Programando la Vida