

POLLASTRE A LA LLIMONA CUINAT EN “RUSTE POLLO”

(Alfarería Rosa)

En primer lloc escalfar el forn entre 420-480 °C. Mantenir aquesta temperatura sobre 30 – 45 minuts. (Aquesta temperatura és per a escalfar, no per a cuinar).

Una vegada que la flama desapareix, les brases adquireixen una temperatura de 200- 240 °C, deixar 3-4 grapats de brasa i treure la resta. Regular la temperatura amb el tir i la porta.

Mentre s'escalfa el forn untar el “ruste pollo” amb llard o oli (al gust) i tirar-li un got de conyac.

Una vegada net el pollastre (aprox. 1,5 Kg), clavar-lo pel cul en el “ruste pollo” i li afegir-li un raig d'oli d'oliva, suc d'una llimona i sal.

A la base del “ruste pollo” podem afegir-hi ceba i patates, que s'aniran fent alhora que el pollastre.

Durant el temps del rostit es rega el pollastre diverses vegades amb la salsa que va quedant a la base del “ruste pollo”.

En uns 50-60 minuts estaria llest el pollastre a la llimona.