

Pollo relleno de manzanas, cebolla, nueces y pasas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 2hrs. 0min

Tiempo total: 2hrs. 30min , Número de porciones: **6**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pollo-relleno-de-manzanas-cebolla-nueces-y-pasas>

Preparación

Precaentamos el horno a 200° C.
Comprobamos que el pollo está limpio por fuera y por dentro. Con la ayuda de un par de palillo de dientes y un poco de cordel de cocina cerramos la piel de la parte del cuello. Exprimimos el limón y con el jugo regamos la parte interior de pollo, también la salpimentamos y espolvoreamos 1/2 cucharadita de tomillo y romero. Troceamos la manzana y la cebolla. Las mezclamos con las nueces también troceadas y con ciruelas pasas. Lo revolvemos todo y rellenamos el pollo. Sellamos la cavidad atravesando unos palillos en la piel por un lado y otro de la apertura y uniendo ambas partes con cordel de cocina. Con otro trozo de cordel también atamos las patas. Salpimentamos el pollo por fuera y lo rociamos con un chorrito de aceite, extendemos el aceite por toda la superficie con nuestra palma de la mano, colocamos en una fuente con las pechugas hacia arriba, ponemos en el segundo riel del horno y asamos durante una hora y media a mitad de cocción le damos la vuelta y si nos ha

Ingredientes

- 1 Pollo entero
- 1 Manzana
- 1 Cebolla mediana
- 15 Nueces peladas
- 15 Ciruelas secas
- 1 Limón
- Aceite de oliva c/n
- 1 poco Romero
- 1 poco Tomillo
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Cumpleaños, Navidad, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Aves y conejos, Exótica, Ingrediente extra, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal

quedado relleno lo ponemos en la bandeja
donde está el pollo.

