

POLLO RELLENO



Ingredientes

- 1 pollo limpio y deshuesado.
- 1 huevo cocido
- 6 o 7 lonchas de tocineta
- 1/2 kilo de carne picada
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla blanca
- Nuez moscada
- Orégano en polvo
- Sal y pimienta

Preparación

- Pelar los dientes de ajo y la cebolla. Luego vamos a picarlos en trozos muy finos.
- Picar la tocineta en trocitos pequeños, igual que el huevo duro cocido.
- En un recipiente grande, vamos a salpimentar la carne molida, agregarle una pizca de nuez moscada, los trocitos de huevo duro cocido y una cucharadita de orégano en polvo.
- Revolver todo muy bien.
- Luego haremos un sofrito con un poquito de aceite, el ajo y la cebolla, a fuego medio, agregar los trozos de tocineta y los cocinaremos por un par de minutos más.
- Después agregaremos la carne molida que habíamos preparado previamente y se mezclan bien todos los ingredientes.
- Precalentar el horno a 180 grados
- Rellenar el pollo con cuidado de que vaya quedando bien armado. Es recomendable coser el pollo al final o cerrarlo con palillos, para poderlo hornear.
- Hay que engrasar bien el exterior del pollo con aceite, o con trozos de mantequilla que se derretirán con el calor
- Dejar hornear el pollo entre 60 y 80 minutos,
- Asegúrate de que se mantenga bien engrasado para que no se seque ni se deshidrate.