

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 pollo entero, limpio (ó 4 muslos de pollo, con piel, salpimentados)
- 2 pimientos rojos asados
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharadita chili en polvo
- ½ cucharadita comino en polvo
- 1 cucharadita orégano
- 1 cucharadita pimienta de Jamaica molida
- 1 cucharada pimentón dulce
- Una pizca de jalapeño molido
- 3 cucharada aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

1. Triturar los pimientos con el ajo y las especias. Freír en una sartén 5-8 minutos. 2. Con la ayuda de una cuchara, retirar con cuidado la piel del pollo, sin llegar a cortarla. Poner la mezcla la mezcla de pimientos entre la carne y la piel del pollo. 3. Disponerlo en una bandeja y hornearlo a 175°C 60-90 minutos, hasta que esté hecho. (Se debe pinchar en la pierna y no debe salir líquido oscuro.) 4. Tapar el pollo con papel de aluminio si se tuesta demasiado. El color oscuro que se refleja en las fotos es la crema de pimientos en el interior, que hace que la piel quede tostada y crujiente. 5. Retirar la bandeja del horno, taparla con papel de aluminio y dejar reposar el pollo 10 minutos.