POLLO EN BRASAS VENEZOLANO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: misua59 **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

El pollo en brasa es un plato muy simple q existe en todo el mundo, hay muchas formas de condimentarlo , la que aqui les presento es facil y sencilla. Tu también podrás tener el sabor de nuestro tradicional pollo en brasa venezolano en tu casa . Es una ocasión para compartir con la familia!!!

Ingredientes para 3 personas :

- 1 entero 1 1/2 KILO APROX de Pollo
- 3 lts (que cubra el pollo) de Agua
- 4 1/2 cditas de Sal Marina
- 1 1/2cdita de Azucar Moreno
- 1 cda de Oregano
- 1 cdita de Pimienta negra
- 2 cditas de Aceite de Oliva
- 3 cdas de Aceite de oliva
- 1 cda de vinagre
- 1 cda de limon
- 1/2 de pimiento verde
- 2 dientes de ajo
- 1 rodaja de cebolla morada
- 1/2 cdita de comino molido
- 1/2 cdita de pimiento rojo molido
- 1/2 cdita de Pimienta negra molida
- 1 cda de sal marina

Preparación:

Paso 1

Esta receta se compone de dos partes: 1 parte: Colocar en un envase de vidrio, los 3 lts de agua , agregarle la

sal,el azucar moreno,la cda de oregano,pimienta negra y las 2 cditas de aceite de oliva. Revolver. Introducir el pollo que lo cubra totalmente, llevar a la nevera a macerar de 10 a 12 horas.

Paso 2

2 parte : En un envase mezclar 3 cdas de aceite de oliva 1 cda de vinagre 1 cda de limon 1/2 pimiento verde 2 dientes de ajo la rodaja de la cebolla morada 1/2 cdita de cada uno de estos ingredientes: comino,pimiento rojo,y pimienta negra en polvo 1 cda de sal marina Licuar y dejar reposar unos minutos.

Paso 3

RETIRAR EL POLLO DEL AGUA, SECAR CON PAPEL SECANTE, Y SE EMBADURNA POR DENTRO Y POR FUERA CON LA MEZCLA ANTERIOR. SE DEJA REPOSAR NUEVAMENTE X 1 A 1 1/2 HORAS FUERA DE LA NEVERA, PARA QUE ABSORBA LOS SABORES , METERLO AL HORNO YA PRECALENTADO A 375 GRADOS, Y A LOS 45 MIN. DE COCCIÓN SE VUELVE A EMBADURNAR. TIMEPO DE COCCION TOTAL: 1 HORA Y 35 MINUTOS, PARA UN POLLO DE 1 KILO Y 1/2.