

Siete trucos para preparar el mejor pollo asado

Siete trucos para preparar el mejor pollo asado

[imprimir](#)



El **pollo asado** está delicioso, es fácil de preparar, económico y se puede usar para preparar otras recetas, como croquetas, ensaladas, canelones... Un buen pollo asado debe tener la carne tierna, la piel bien dorada y el jugo brillante, pero no

siempre es fácil conseguirlo. ¡Echa un vistazo a estos consejos y consigue el pollo perfecto!

1. El primer paso es **elegir bien el pollo**: te recomendamos que sea fresco, grande y sin congelar. Si la carne está a temperatura ambiente se cocinará antes y mejor.
2. Encárgate de **limpiarlo bien**, quitándole cualquier resto de grasa o vísceras que puedas encontrar.
3. Antes de cocinarlo, úntalo generosamente con **aceite**. **Salpimiéntalo** a tu gusto y añádele **hierbas aromáticas** para darle un toque exquisito. Prueba con tomillo, orégano, albahaca o ajo. También puedes exprimir por encima unas gotas de **jugo de limón**.
4. Te recomendamos hacerle un buen **corte con un cuchillo** para que la carne se cocine más rápidamente.
5. **Puedes darle la vuelta** a menudo para asegurarte de que quede bien cocido y con la piel crujiente.
6. Echando un vistazo al corte que le hemos echo, podremos **comprobar cómo está la carne**: si sale un jugo rojizo, todavía está cruda.
7. No hay nada peor que un pollo seco. Asegúrate de que siempre tenga **jugo**.

Y para acompañar: unas **patatas con emmental**, unas **verduras al vapor**, una ensalada, una **crema de alcachofas**... Y tú, ¿con qué lo acompañarías?

Etiquetas

[trucos cocina](#)

[pollo asado](#)

[verduras al vapor](#)

[crema de alcachofas](#)

[patatas con emmental](#)

[hierbas aromáticas](#)

[pollo](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.