

Pollo Asado

Description

This is my version of this family favourite meal, and in almost every town in Colombia there is a restaurant which cooks Roast Chicken. The orange helps it to keep very juicy and tender.

Pollo Asado or Roast Chicken (English version below)

Ingredientes

- 1 pollo entero de mas o menos 3 o 4 libras.
- 50 gramos de mantequilla.
- 1 naranja pelada.

Para Marinar

- 1 cucharada de comino.
- 1 cucharada de pasta de ajo.
- 1 cucharada de paprika.
- 1 cucharada de azucar morena.
- 1/2 taza de vino blanco.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- Sal y pimienta al gusto.

Preparacion

1. En un recipiente grande no metalico, mezclar en conjunto todos los ingredientes para marinar .
2. Coloque el pollo dentro y cubra bien todos los lados.
3. Cubra el recipiente y marine en la nevera por lo menos 2 horas o dejelo la noche anterior.
4. Remueva el pollo del recipiente y coloque en una bandeja para hornear.
5. Amarre las piernas del pollo con un hilo.
6. Agregue la mantequilla por encima y coloque la naranja en el interior del pollo y cubra el molde con papel aluminio.
7. Cocine el el horno por 1 hora aproximadamente a 180º Celsius – 350º Fahrenheit de temperatura o gas marca 4.
8. Retire el papel aluminio y deje dorar por unos minutos mas.
9. Se puede servir con salsa de curry, ensalada, platanos, arepas, y/o papas.

Roast Chicken (English version)

Ingredients

- 1 whole chicken about 3 to 4 pounds.
- 50 grams of butter.
- 1 peeled orange.

To marinate

- 1 tablespoon cumin.
- 1 tablespoon garlic paste.
- 1 tablespoon paprika.
- 1 tablespoon brown sugar.
- 1/2 cup white wine.
- 2 tablespoons olive oil.
- Salt and pepper to taste.

Preparation

1. In a large non-metallic dish, mix all the ingredients to be marinaded together.
2. Place the chicken in the marinade and coat on all sides.
3. Cover and marinade in the fridge for up to 2 hours or overnight.
4. Remove the chicken and place into a pan or baking tray.
5. Tie the legs with a thread.
6. Add the butter and put the peeled orange inside the chicken and cover the pan with foil.
7. Cook oven for 1 hour at about 180º Celsius – 350º Fahrenheit of . temperature or gas mark 4.
8. Remove foil and let brown for a few minutes more.
9. You can serve the chicken with curry sauce, salad, plantains, arepas, and / or potatoes.