



POLLO EN ROTIZADOR

La posición vertical distribuye el calor para una piel crujiente y un interior jugoso. La base profunda retiene los jugos y permite escurrir la grasa para un resultado más saludable.



Ingredientes:

- 1 pollo entero (aproximadamente 1.5 a 2 kg)
- 4 dientes de ajo picados
- 1 cucharada de romero fresco o seco
- 1 cucharada de tomillo fresco o seco
- 1 cucharadita de pimentón dulce (o picante, según prefieras)
- 1 cucharadita de comino
- Jugo de 1 limón
- 1/4 de taza de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- 1/2 taza de caldo de pollo o agua (opcional)

Instrucciones:

- **Preparación del pollo:**
 - Limpia el pollo, sécalo con papel para que la piel quede más crujiente durante la cocción.
- **Marinado:**
 - En un bol, mezcla el ajo picado, el romero, el tomillo, el pimentón, el comino, el jugo de limón, el aceite de oliva, sal y pimienta.
 - Unta bien el pollo con esta mezcla.
- **Colocar el pollo en el rotizador:**
 - Coloca el pollo en el espeto del rotizador (asegurándote de que esté bien sujeto).
 - Si tu rotizador permite agregar un poco de líquido, puedes añadir el caldo de pollo o agua en el fondo para evitar que se reseque.
- **Cocción:**
 - Precalienta el rotizador.
 - Cocina el pollo en el rotizador durante aproximadamente 1 a 1.5 horas, dependiendo del tamaño del pollo y la potencia de tu dispositivo. El pollo debe estar dorado y cocido por completo.
- **Servir:**
 - Una vez cocido, retira el pollo del espeto con cuidado y deja reposar durante unos 10 minutos antes de cortarlo.
 - Sirve con tus guarniciones favoritas, como papas asadas, ensalada, o arroz.