

POLLO ROSTIZADO CON SALSA DE ARÁNDANOS

Ingredientes:

Rinde para 3 tazas

Para el pollo

- 1 pollo entero (aproximadamente 1.8 kg / 4 libras)
- 2 cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal, derretida
- 1 cucharadita (5 g) de sal
- 1/2 cucharadita (2.5 g) de pimienta negra
- 1 limón amarillo, partido a la mitad
- 1 manojo de tomillo fresco

Para la salsa de arándanos rojos (glaseado)

- 1 taza (100 g) de arándanos rojos frescos o congelados
- ¼ de taza (60 ml) de vinagre balsámico
- 5 gotas (o al gusto) de Nativia Líquido
- 1 cucharadita (5 g) de mostaza dijon
- ¼ de cucharadita (1.25 g) de canela molida
- Una pizca de clavo de olor molido

Preparación:

1. Precalentá el horno a 200 °C (400 °F). Secá muy bien el pollo por fuera con papel de cocina, esto es clave para que la piel te quede bien tostada. Frotale al pollo por fuera la mantequilla derretida. Condimentalo por todos lados con la sal y la pimienta. Meté las dos mitades de limón y el manojo de tomillo dentro de la cavidad del pollo y bridá el pollo con pabito para que mantenga su forma.
2. Colocá el pollo en una bandeja para hornear, idealmente sobre una rejilla, y llevalo al horno por una hora y media (90 minutos), o hasta que el termómetro de carne te marque 74 °C (165 °F) a lo interno de la pechuga.
3. Mientras el pollo se cocina, colocá en una olla pequeña los arándanos, el vinagre balsámico, la mostaza dijon, la canela, el clavo de olor y el agua. Llevá la mezcla a ebullición a fuego medio, luego bajale el calor para que hierva suave. Cociná por unos 10 a 15 minutos, revolviendo de vez en cuando, hasta que los arándanos revienten y la salsa espese un poco. Retirá del fuego y agregale las 5 gotas de Natuvia Líquido (o la cantidad que prefirás) y revolvé.
4. Sacá el pollo del horno. Dejá que repose en la bandeja por unos 10 minutos antes de cortarlo, para que los jugos se asienten. Quitale el pabito de bridar para trinarlo, y al momento de servir, bañá las piezas de pollo con la salsa de arándanos o serví la salsa aparte en una salsera para que cada quien se sirva a su gusto.