



2 horas 5 raciones

Ingredientes

1 pollo campero entero limpio
2 limones
1 Sobre hierbas provenzales
1 cucharada Tomillo en polvo
1 cucharada Orégano en polvo
1 cucharada Pebrella
Aceite de oliva virgen extra
1 cerveza

Pasos de la receta

Paso 1

Primero, juntamos el pollo campero con aceite le añadimos un poco en la cazuela y por ambas caras del pollo.

Paso 2

Segundo rellenaremos con un limón el pollo a tacos medianos. Y le exprimiremos un limón entero por encima.

Paso 3

Tercero, abriremos el sobre de hierbas provenzales y le pondremos por dentro del pollo y por fuera por ambas caras.
Agregaremos sal.

Paso 4

Cuarto, haremos el aceite de hierbas:
en un vaso añadiremos dos dedos de aceite y le pondremos el romero, prebrella, orégano y tomillo. Lo mezclaremos bien y se lo pondremos por encima al pollo.

Paso 5

Quinto,
Llevaremos el pollo al horno a 200 grados durante 60 minutos.
Lo abriremos le agregaremos la cerveza y le daremos la vuelta.
Una vez transcurrida la hora le iremos añadiendo de vez en cuando por encima con una cuchara la salsa con las hierbas que se irá haciendo del fondo de la bandeja de esa forma irá absorbiendo sus jugos. Y lo dejaremos otros 60 minutos más.

Paso 6

Sexto, miraremos con un cuchillo si está tierno y el punto de cocción. Y listooo!!!