

Pollo a la sal

Tiempo de cocción: 1 hora y media

Tiempo total de preparación: 1 hora y 45 minutos



INGREDIENTES:

- 1 pollo de 2 kg
- 4 kg de **Sal Costa Alta Cocina**
- 1 copa pequeña de Jerez

ELABORACIÓN:

- Limpiar y secar el pollo rociando su interior con el Jerez.
- Cubrir la base de una fuente de horno con una capa gruesa de **Sal Costa Alta Cocina**, colocar encima el pollo y cubrirlo con el resto de la sal.
- Hornear a 220°C durante una hora y media.
- Sacar el pollo del horno, quitar la costra de sal y servir recién asado y caliente.
- Se puede acompañar con verduras al vapor, o con patatas a lo pobre, aprovechando el horneado del pollo.