

Pollo relleno agridulce

Tiempo de cocción: 75 minutos

Tiempo total de preparación: 90 minutos



INGREDIENTES:

- 1 pollo de 1,5 kg (limpio)
- 3 kg de **Sal Costa Alta Cocina**
- 3 manzanas
- 18 ciruelas pasas sin hueso
- 1 limón
- 35 g de mantequilla
- 1 vaso de nata
- 1 vaso de vino blanco seco
- 1 vaso de caldo de ave
- 1 cucharada colmada de harina
- Canela en polvo
- Azúcar
- Pimienta
- **Sal Costa Clásica**

ELABORACIÓN:

- Para el relleno del pollo: pelar una manzana y cortarla en dados, cortar 6 ciruelas por la mitad. Rellenar el pollo, previamente rociado con zumo de limón y condimentarlo con pimienta, con las ciruelas cortadas y los dados de manzana.
- Mezclar la **Sal Costa Alta Cocina** con una taza de agua. Extender la mitad sobre una fuente para el horno, poner el pollo relleno encima y cubrirlo con el resto de la sal. Hornearlo a 220°C durante aproximadamente 75 minutos.
- Mientras, pelar el resto de manzanas, rallarlas y ponerlas en un cazo junto a las ciruelas restantes. Cubrir con el caldo, la mantequilla y el vino. Condimentar con **Sal Costa Clásica**, pimienta, una pizca de canela y una pizca de azúcar. Cocer la mezcla 25 minutos a fuego medio hasta que las ciruelas estén bien blandas.
- Mezclar la harina con la nata y verter en un cazo. Remover durante unos minutos, hasta que la salsa haya espesado ligeramente.
- Pasados los 75 minutos, retirar el pollo del horno y quitar la costra de sal.
- Trocear y servir acompañado de la salsa. Adornar el pollo con sal gruesa.