



Pollo rostizado en salsa de arándano



Fácil



120 minutos



4 a 6 porciones

Ingredientes

½ taza	mermelada de chabacano
½ taza	Arándanos Deshidratados de Estados Unidos
2	cabezas de ajo
4	ramas de romero
2	limones amarillos en rebanadas
½ taza	soya
1	pollo entero
1 taza	vino blanco



Preparación

Licúe la mermelada con los arándanos y la soya; bañe el pollo y rellénelo con el romero, ajo y limón; póngalo en un recipiente de vidrio, vierta el vino a un lado; cubra con papel aluminio. Rostice a 170°C por una hora; retire el aluminio, vuelva a bañar y hornee 40 minutos más. Deje reposar 5 minutos y sirva.