

Pollo a la brasa a la portuguesa con patatas a murro

fácil

Ingredientes

Para dos personas:

Para la marinada:

- 200 ml de aceite de oliva
- 1 hoja de laurel
- Una pizca de sal
- Pimienta blanca
- Cuatro dientes de ajo rojo
- 1 limón

Para el resto:

- Un pollo, deshuesado y abierto
- Cuatro patatas no muy grandes
- Ajo y perejil
- Aceite

Preparación

Para el pollo

- Triturar el aceite de oliva, la sal, la pimienta y el zumo de limón. Añadir la hoja de laurel.
- Disponer el pollo en una bandeja y untarlo con la marinada.

- Dejar reposar hasta 24 horas en la nevera.
- Calentar la brasa a fuego bajo.
- Hacer el pollo entre 25 y 30 minutos, girándolo a la mitad, y untándolo con algo de la marinada sobrante a mitad de cocción.

Para las patatas a murro

- Lavar las patatas.
- Salarlas y envolverlas en papel de aluminio.
- Dejar cocinar en brasa de carbón durante unos cuarenta minutos.
Desenvolver.
- Abrirlas aplastándolas con un puñetazo seco. Si están muy calientes, podemos hacerlo con un tenedor o una cuchara.
- Rociar con la picada de ajo, perejil y aceite.