

## POLLO NAVIDEÑO

### INGREDIENTES

1 Pollo de corral  
1 Bolsa de castañas  
3 Cebollas  
2 Zanahorias  
2 Dientes de ajo  
1 Limón  
Tomillo  
½ Botella de Oporto  
1/2 litro de leche  
100gr. de almendra picada

#### Para la Salmuera

1 litro de agua  
60 gr de sal  
20 gr de azúcar



### ELABORACIÓN

Primero preparamos la salmuera y para ello en un recipiente grande introducimos el agua y disolvemos en ella la sal y el azúcar.

Después masajeamos bien el pollo y lo introducimos en la salmuera de forma que quede completamente cubierto. Lo dejaremos así toda la noche anterior.

Pasado ese tiempo lo extraemos y lo secamos bien. Introducimos dentro del pollo el limón y el tomillo. En una bandeja de horno colocamos las cebollas y zanahorias cortadas en juliana junto con los ajos enteros y ponemos encima el pollo.

Con el horno ya calentado a 90º metemos la bandeja y lo dejamos hacer alrededor de 90 minutos.

Pasado este tiempo y por medio de un termómetro que introducimos en la zona de la pechuga mas gruesa medimos la temperatura interior del pollo. Este paso es muy importante pues no tiene que pasar de 60º la temperatura interior. Una vez alcanzada dicha temperatura dejamos enfriar el pollo

Por otro lado cogemos las verduras de la bandeja y las echamos a un puchero para seguir cocinándolas.

Cuando el pollo esté ya frío lo cortamos en porciones con cuidado de no romper la piel y los huesos sobrantes los añadimos a las verduras cocinando todo en conjunto. Una vez todo rehogado durante mas o menos 10 minutos añadimos el oporto y dejamos reducir. Vigilamos bien para que no se seque y añadimos agua si es necesario.. Cuando ya está reducido todo retiramos los huesos y trituramos el