Pollo asado a la brasa (en parrilla)

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Zeneida GS

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Hoy les traigo algo especial; entiendo que no todos tenemos un fogón o barbacoa en casa, pero la receta nos puede servir para hacerlo en algún área recreativa donde podamos asar. La parrilla que tenemos en casa en de estilo uruguayo, como mi marido :) . Es también el sistema usado por los argentinos, y tal vez algún otro país de Sudamérica. Consiste en quemar la leña en un lado del parrillero, y luego arrastrar las brasas que se vayan haciendo bajo la parrilla con la carne, de forma que ésta se hace a al calor de la brasa y queda bien hecha por fuera y por dentro. Muchas veces he visto aquí, en mi tierra natal: Tenerife, asar carne directamente sobre la llama que echa la leña o el carbón; es una equivocación muy grande, ya que la carne suele quedar quemada por fuera y poco hecha por dentro. En cualquier caso, aunque no tengan un parrillero de este tipo, esperen siempre a que la leña o carbón haga brasa para poner la carne sobre la parrilla, nunca en la llama directa.

Ingredientes para 2 personas :

- 1 (1,5 kg. aprox.) de Pollo entero
- 5 cdtas. de Sal fina
- 2 cdtas. de Pimienta negra molida

Preparación:

Paso 1

Abrir el pollo de forma que quede como una rana. Mejor ver el vídeo adjunto para hacerlo igual. Limpiar el pollo de exceso de grasa. Hacer algunos cortes como muestra el vídeo, para que se ase más parejo y entre bien la sal y pimienta.

Paso 2

Mezclar la sal con la pimienta y agregarle de forma generosa, ya que la carne absorverá la sal necesaria.

Paso 3

En la parrilla, quemar la leña o el carbón, hasta que haga brasas.

Paso 4

Asar el pollo sobre la brasa, a fuego lento, dando la vuelta de vez en cuando, vigilando que no se queme y que va quedando asado de forma pareja.