



Galeto de pollo

🕒 Tiempo 1 h 10'' 🧑 4 Personas



Javier Rosenberg
Influencer Calisa

Ingredientes

- 1 pollo entero (2 kg aprox.), trozado
- 3 morrones medianos
- 3 tomates medianos
- 2 cebollas moradas
- 1 cebolla común
- 6 hojas de laurel
- 100 g de manteca
- 1 cda de tomillo seco
- 1 cda de romero seco
- ½ cda de ají triturado
- Sal y pimienta a gusto

Preparación

Paso 01

Comenzar trozando el pollo y cortándolo en postas. Hacer lo mismo con los morrones/pimientos. Luego partir a la mitad los tomates y las cebollas.

Paso 02

A continuación, tomamos el objeto en donde armaremos el galeto y comenzamos a pinchar los ingredientes, en cualquier orden, solo tener en cuenta intercalar luego de cada presa de pollo una hoja de laurel. Salamos y dejamos asándose en la parrilla.

Paso 03

Mientras esperamos, en otro recipiente mezclamos un poco de manteca con tomillo, romero, hojas de laurel, ají triturado y pimienta. Dejarlo sobre la parrilla para que se derrita.

Paso 04

Cuando ya esté asado de un lado damos vuelta y embadurnamos con la preparación, esperamos se termine de asar y listo.