



Pollo a la parrilla

⌚ Tiempo 1 h 30'' ⚪ 6/8 Personas



Javier Rosenberg
Influencer Calisa

Ingredientes

- 1 pollo entero (2 a 2,5 kg)
- 2 limones
- 2 cdas de chimichurri
- 2 cdas de sal parrillera
- 4 papas medianas
- 2 cdas de aceite
- Pimienta a gusto

Preparación

Paso 01

Comenzamos prendiendo un buen fuego.

Paso 02

Luego tomamos el pollo y lo abrimos desde la parte de la pechuga, cortamos unas rebanadas de limón y se las colocamos entre el cuerito y la carne.

Paso 03

Condimentamos de ambos lados con el chimichurri, sal parrillera y los ponemos en la parrilla del lado de los huesos.

Paso 04

Mientras esperamos cortamos en rebanadas algunas papas, las condimentamos con sal, aceite y pimienta. A la hora de dar vuelta el pollo colocamos en la parrilla las papas, pero con menos fuego y listo.