

POLLO RELLENO CON MANZANA ESTILO BETTY

Ingredientes:

1 Pollo entero grande (que no esté en pedazos)
6 ajos
2 cucharadas de margarina
1 cebolla grande
1/2 taza de vino
2 manzanas
4 penquitas de apio
Pan y Leche
Pimientos dulces o ajies
Sal al gusto
1/2 taza de petit pois
2 tomates medianos
1 cucharadita de pimienta
2 papas medianas

Procedimiento:

Limpia el pollo (NO LO PARTAS, VA ENTERO). Machaca los ajos, la cebolla con sal, revuelve esto con la pimienta y con el vino. Unta el pollo con estos ingredientes y déjalo reposar como dos (2) horas.

Parte los demás ingredientes en cuadritos pequeños (o sea los 2 tomates, la. cebolla grande, las penquitas de apio, los ajies, las papas y las manzanas - pero manténlos separados unos de otros.

En dos (2) cucharadas de mantequilla, sofríes la papa y cuando estén blandas le agregas todo lo demás dejando por último el apio. El ajie y la manzana se le agrega cuando ya está cocido lo anterior, se le pone sal al gusto.. Apaga el fogón. Moja el pan en la leche mezclalo con todo lo anterior Rellena el pollo. Lo que queda del relleno se maja, se le pone vino, agua punto de sal y se le pone por encima al pollo para hacer la salsa. Se hornea tapado con papel aluminio, se destapa para dejarlo dorar (300° por una hora).