



# POLLO DE CORRAL CON MANTEQUILLA A LAS FINAS HIERBAS



4 personas

## INGREDIENTES, PARA LA MANTEQUILLA A LAS FINAS HIERBAS

60 g de mantequilla blanda  
1 cucharada de aceite de oliva  
3 cucharadas de hierbas italianas congeladas sin cebolla  
Sal  
Pimienta recién molida  
Pimentón dulce

## PARA LA CARNE

1 pollo de corral de unos 1,6 Kg.  
Sal  
Pimienta recién molida

## UTENSILIOS

Para realizar esta receta, será necesario una cacerola baja.

## ELABORACIÓN

1. Bate la mantequilla con el huevo hasta conseguir una textura cremosa. Añade el aceite de oliva a las hierbas y mezcla. Condimenta con sal, pimienta y pimentón dulce.
2. Lava ligeramente el pollo con agua fría y sécalo dándole toquesitos con un paño de cocina. Sazona con sal y pimienta por dentro y por fuera. Posteriormente, con cuidado, levanta la piel de la pechuga y extiende la mantequilla a las finas hierbas entre la piel y la carne de la pechuga.
3. Ya puedes colocar el pollo en una cacerola baja con la pechuga hacia abajo, y preparar el horno para comenzar con el horneado. Rellena el depósito de agua del horno VarioSteam® y selecciona la función ThermoGrill® e introduce la cacerola en la altura 2. Hornea a 180-190 °C con intensidad de vapor alto durante 30-35 minutos. Pasado ese tiempo tendrás que darle la vuelta y hornear durante otros 30-35 minutos o hasta que esté bien hecho.