



## Pollo asado en cocotte con pan y cebolla

- Para volver poco a poco después del verano te propongo una receta súper fácil y riquísima, con ingredientes que encuentras en el súper de tu barrio.
- La he visto en el Instagram de un cocinero que me fascina ( Alain Passard) y la he simplificado todo lo que he podido para ponerla al alcance de cualquiera.
- Si no tienes cocotte es el elemento que falta en tu cocina, dura toda una vida y es una maravilla para hacer guisos y, en este caso, para hornear sin manchar el horno, que a mi me parece que es lo mejor que te puede pasar. Pídesela a los Reyes Magos y no te arrepentirás!

### Ingredientes:

1 pollo listo para asar  
1 barra de pan  
3 ó4 cebollas moradas  
sal, pimienta  
un poco de aceite de oliva  
harina y agua

Precalienta el horno a 230º centígrados. En el fondo de la cocotte pon la barra de pan abierta por la mitad todo el largo que te dé. Riega con un poco de aceite de oliva.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Coloca el pollo encima del pan.





**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>

---

Corta la cebolla en láminas finas y pon por encima del pollo. Añade sal y pimienta.



Con un poco de harina y otro poco de agua haz una masa como cuando eras pequeño, que se desprege del bol y se junte.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Pon la masa alrededor de la cocotte.





**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>

---

Tapa y mete al horno durante 1 hora.



Deja reposar 20 minutos sin destapar y cuando abras tendrás un pollo dorado y perfectamente asado.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>



Sirvelo con un poco de pan, el pollo encima y la cebolla con la salsa que ha soltado al asarse.



Pollo en cocotte con pan y cebolla



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

---