

Preparación de la salmuera:

añadimos 50 gramos de sal por litro de agua.

Poner a hervir un casillo con parte del agua, en el que añadimos toda la sal. A esa agua le añadimos 50 grs. de azúcar morena. O un chorreón de miel. El objetivo del azúcar o la miel es que la piel se quede más crujiente y con un color muy bonito. Al agua se le puede añadir un limón partido en cuartos, laurel, pimienta, 4 o 5 ajos chafados y las especias que quieras. Yo le añado un par de guindillas. También le añado además 2 o 3 semillas de anís estrellado. Incluso le puedes añadir una pastilla de caldo (tipo avecrén).

Se mueve todo bien para que la sal se disuelva completamente. Y lo dejamos unos minutos hirviendo. Cuando esté disuelta añadimos el resto del agua (el suficiente para cubrir completamente el pollo)

**Hay que esperar a que se enfríe completamente, antes de meter el pollo dentro.**

Cuando el agua esté fría, introducimos el pollo dentro (sin trocear) con la parte de la pechuga hacia abajo y le ponemos la tapadera para que se hunda y no flote. Lo metemos en la nevera y lo dejamos así toda la noche. El pollo absorberá por ósmosis la sal necesaria. No te preocupes, que no quedará salado por la salmuera.

Al día siguiente por la mañana, sacamos el pollo de la salmuera y lo podemos dejar en la misma olla con agua, ya sin sal.

Preparamos una fuente para horno y la resfregamos con aceite de oliva. (para que no se pegue nada) Descorazonamos varias manzanas y las partimos en rodajas (como las piñas) también pelamos patatas y las cortamos en rodajas. Las patatas pueden ser con piel o sin piel. Las partimos en rodajas como la manzana. (a mi gente le gusta con piel, pero hay que tomar el trabajo de lavarlas bien)

Ponemos una capa generosa de patatas y manzanas. Ponemos una cebolla (a mi me gusta ponerla entera) y la verduras que tengas. Tomates, pimienta, ajos (los meto dentro del pollo)

en un boll, añadimos todas las especias que nos guste. Pimienta, orégano, una pizca de comillo, las especias que más te guste y tengas disponibles. Yo echo en cantidad generosa. Frotamos el pollo con las especias, por fuera y por dentro. Lo ponemos en la fuente y le metemos dentro orégano fresco, romero, los ajos (para que no se quemem) y los cuartos de limón. El resto de las especias que teníamos en la salmuera lo tiramos. (ojo, las especias que pusiste en la salmuera las tiras y pesca las guindillas)



En el resto de especias que nos han sobrado y que tenemos en el bol, le añadimos cerveza y pimentón dulce.

Empezamos con la pechuga del pollo para arriba y cada 20 o 30 minutos le vamos dando la vuelta y lo vamos regando con la mezcla que tenemos con la cerveza y el pimentón.. Si lo agotamos, vamos cogiendo caldo del pollo y lo vamos regando (cada 20 o 30 minutos)

Si ves que el pollo tiene muy dorada la piel, lo cubres con una hoja de papel de aluminio. Para que no se pegue.

Yo lo suelo poner a 180°C y está en el horno unas 2 horas.