



Día de San Valentín

Poussins asados y patatas

Comensales: 2

Preparación: 1 hora

ingredientes

- 2 polluelos
- Sal
- 1 limón
- 1 diente de ajo, cortado finamente
- 1 cucharada de mantequilla
- 1/2 cucharita de sal mallorquina con hibisco
- Pimienta fresca
- Una docena de patatas pequeñas
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1/2 cucharita de tomillo

preparación

Precalentar el horno a 400° F.

Masajear cada polluelo con sal normal, y limpiar con agua fría. Secar con toallas de papel.

Rallar una cáscara de limón, pero nada de la corteza. Conservar el limón. Hacer una pasta con la cáscara, 3/4 del ajo, la mantequilla, la sal de hibisco y un poco de pimienta fresca. A mano, separar la piel de la pechuga de cada polluelo y masajear la mitad de la mezcla debajo de la piel de cada polluelo.

Mientras, cocinar las patatas al vapor durante siete minutos. Cortarlas a lo largo, y ponerlas en una bandeja para asar; echar aceite de oliva y un poco de sal y pimienta. Echar los polluelos encima. Cortar el limón en dos, exprimir el zumo encima y poner las dos mitades en sus orificios. Echar encima pimienta fresca, con un poco de sal. Hornear durante 40 minutos, o hasta que esté dorado y bien cocido (el termómetro debe registrar a 180° F). Sacar los polluelos y dejarlos en reposo. Echar las patatas con tomillo, y dejarlo todo en el horno durante 5 minutos o hasta que estén crujientes. Echar el resto del ajo con las patatas y servir.