



BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD

POLLO ESPECIADO CALABAZA

INGREDIENTES:

500 gramos de muslo de pollo o de pechuga de pollo (para un pollo un poco más jugoso, utilice el muslo de pollo)
EldurApi Chicken herbs
salvia fresca
orégano
aceite de oliva
calabaza
shiitake

NECESITA:

Barbacoa u horno
Wood Wraps Alder
hilo de carnicero

SET UP:

calor indirecto

Sazonar el pollo con las Chicken herbs, el orégano y el aceite de oliva.

A continuación, corte la calabaza y coloque el pollo y la calabaza en el Wood Wrap. Cubrir con salvia fresca y shiitake.

Por último, se ata el envoltorio con hilo de carnicero y se asa durante 15 minutos con calor indirecto a una temperatura de 180 °C. El pollo está listo cuando alcanza una temperatura central de 74°C.