



Capón asado

# Capón asado

[Mas recetas Carnes en http://www.recetasypostres.net/carnes/1.php](http://www.recetasypostres.net/carnes/1.php)

## Ingredientes:

1 capón grande, 120gr. de lonchas de jamón serrano, 5 dientes de ajo, 5 cebollas, 1/2 litro de caldo de pollo y sal al gusto.

## Pasos a seguir:

- 1) Se limpia bien el capón, se le hace una abertura y se le extrae la grasa de su interior.
- 2) Se sazona interior y exteriormente.
- 3) Se pelan las cebollas y los dientes de ajo.
- 4) Se introducen en el capón las cebollas enteras, los dientes de ajo y las lonchas de jamón serrano.
- 5) Se cierra la apertura del capón con un bramante (hilo gordo).
- 6) Por un lado se funde la mitad de la grasa que se extrajo del capón y se le añade el caldo de pollo.
- 7) Por otro lado se añade la otra mitad de la grasa al capón.
- 8) Se atraviesa el capón con un asador y se lleva al horno (a fuego lento).
- 9) Se coloca, debajo del capón, una bandeja con la grasa que se mezcló anteriormente con el caldo de pollo y se rocía el capón, de vez en cuando, con esa mezcla.
- 10) Se deja cocer el capón 2 horas, aproximadamente.
- 11) Se retira del horno y listo para servir entero y caliente acompañado de lo que se desee.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/carnes/capon-asado-83.php>