Pollo a la miel

—¿Otra vez tienes hambre?— preguntó. Todavía quedaba medio pollo a la miel en la mesa. Jon fue a arrancarle un muslo, pero se le ocurrió una idea mejor. Pinchó la pieza entera y la dejó caer al suelo, entre las piernas. Fantasma la devoró en un silencio salvaje.

Juego de Tronos

Este plato tiene un aire norteño. Las manzanas, el vinagre, la miel y las frutas del bosque **evocan el cálido salón de banquetes de Invernalia** en las gélidas noches de invierno. La salsa adquiere una consistencia densa y almibarada, y se funde tentadoramente cuando se rocía sobre el pollo caliente. Las frutas secas absorben la salsa y, cuando llegan al plato, rebosan sabor.

Ingredientes

Para 3-4 personas * Preparación: 15 minutos * Salsa: 30 minutos * Tiempo de cocción: 1-1 y ½ horas

- ★ 1 pollo entero de unos 2 kilos y medio
- ★ 2 cucharadas de mantequilla sin sal fundida o aceite de oliva
- ★ Sal
- ★ 1 taza de vinagre de sidra
- ★ ⅔ de taza de miel
- ★ 1-2 cucharadas de menta, seca o fresca, picada
- ★ ½ taza de uvas pasas, cerezas secas, arándanos rojos, etc.
- ★ 1 cucharada de mantequilla sin sal

Precalienta el horno a 230º.

Dale unas palmadas al pollo seco, úntalo con mantequilla y échale sal. Con ello conseguirás que la piel quede crujiente y deliciosa. Ásalo durante una hora más o menos, o hasta que los jugos se liberen cuando cortes la carne del muslo con un cuchillo afilado y el interior de la pechuga no esté rosa.

Mientras el pollo se asa, mezcla el resto de los ingredientes en un cazo y cocínalos a fuego lento unos 30 minutos, hasta que las frutas secas hayan engordado y el volumen de la salsa se haya reducido a la mitad. Cuando el pollo esté hecho, báñalo con la mitad de la salsa y reserva la otra mitad para servirla aparte.