



Gallo al horno, con laurel, tomillo y vino blanco

TIEMPO DE PREPARACIÓN

30 minutos

COMENSALES

4

DIFICULTAD

Fácil

Elaboración

- 1 Lo primero que hacemos es descongelar los gallos. Para eso colocamos el pescado en un tupper con rejilla inferior, así no entrará en contacto con el agua de descongelación durante el proceso. Dejaremos que el pescado se descongele poco a poco, en el interior del frigo desde la noche anterior.
- 2 Una vez descongelado, es muy importante que le quitemos al pescado toda la humedad que le haya quedado. Para ello, y con papel absorbente, los secamos lo máximo posible. Podemos cocinarlo con o sin cabeza, a nuestro gusto.
- 3 En un mortero añadimos la ralladura de limón, el zumo de limón, el ajo, el perejil picadito, el tomillo y el aceite de oliva virgen extra. Tanto el ajo como el perejil los emplearemos sin descongelación previa, directamente del congelador. Majamos bien todos los ingredientes hasta que tengamos una pasta uniforme.
- 4 En una bandeja apta para horno, colocamos los gallos. Añadimos la hoja de laurel y cubrimos los gallos con el majado de ajo y perejil. Regamos con el vino blanco y salpimentamos.
- 5 Con el horno previamente caliente a 200°C, horneamos los gallos unos 20 o 25 minutos, dependiendo de la potencia de nuestro horno.
- 6 Cuando le queden 10 minutos al horneado del gallo, freímos las patatas. Para ello, calentamos abundante cantidad de aceite en una sartén e incorporamos las patatas, sin descongelación previa, cuando el aceite esté bien caliente. Freímos las patatas hasta que veamos que están doraditas.
- 7 Servimos le pescado recién salido del horno acompañado con una ración de patatas fritas recién hechas.

Ingredientes

1 gallo grande

1 cdta. de perejil troceado

2 cdta. de ajo troceados

Patatas prefritas

1 hoja de laurel

1 ramita de tomillo fresco

1 limón

100ml de vino blanco

Aceite de oliva virgen extra

Sal

Pimienta negra molida