



BEER CAN CHICKEN

Para nuestro pollo simplemente perfecto utiliza ingredientes que probablemente ya tenga en su cocina: mayonesa, cerveza, aderezos y su Big Green BGE.

INGREDIENTES

1 (4 a 5 libras) de pollo

1 (12 onzas) puede cerveza

¼ taza (60 ml) de mayonesa

3 cucharadas (45 ml) de condimento sazonado de pacana con BGE verde grande

PREPARACIÓN

1. Ajuste el BGE para cocinar indirectamente con un convBGEtor a 350 ° F / 177 ° C.
2. Vierta ½ de la cerveza en una bandeja de goteo. Coloque la lata con la cerveza restante en el centro del Rociador de pollo plegable de cerveza y coloque los brazos en su lugar en la parte superior.
3. Coloque la parrilla en la bandeja de goteo y coloque el pollo en la parrilla. Combine la mayonesa y el aderezo y cubra la piel externa y la cavidad interna del pollo con la mezcla.
4. Ase el pollo hasta que la temperatura interna alcance 165°F / 74°C; retire del BGE y deje reposar por 10 minutos. Tallar y servir. Para 4 personas