

Principal Menú 100% Asturiano: Pitu caleya relleno de manzana y ciruela



Raciones: 4 personas

Dificultad: fácil

Tiempo: 15 minutos + horneado

Ingredientes:

- 1 pitu de caleya limpio, de unos 2 kg de peso
- 2 manzanas golden, peladas y troceadas
- 12 ciruelas pasas sin hueso
- 5 dientes de ajo
- Medio limón
- 1 cucharada sopera de mantequilla ARIAS
- 1 cucharadita de las siguientes especias: tomillo, orégano y romero
- 1 cucharadita de sal
- Pimienta negra
- 250 ml de sidra extra M. Norriella

Elaboración:

- Precalentamos el horno a 200°C.

- Vamos a comenzar derritiendo la mantequilla y mezclándola con las especias, la sal y bien de pimienta negra. Reservamos.
- Embadurnamos bien todo el pitu con la pasta de mantequilla y especias, con cuidado por debajo de la piel entre las pechugas, por todo el exterior y por todo el interior.
- Rellenamos el interior del pitu con los ajos con piel, el medio limón, una de las manzanas y las ciruelas. Cerramos la abertura con la ayuda de unos palillos. Ponemos un poco de papel aluminio en los huesos de los muslos para que no se quemen durante el horneado.
- Ponemos el pitu en una fuente apta para horno y lo asamos durante 15 minutos en la parte media, con calor por arriba y por abajo.
- Lo regamos con la sidra y lo dejamos asar 45 minutos más.
- Transcurrido este tiempo, lo sacamos y le damos la vuelta con cuidado y le añadimos la otra manzana y vamos a hornear durante una hora más.
- Por último, le daremos la vuelta una vez más para terminar de dorarlo a nuestro gusto, durante unos 15 minutos más o hasta que esté tan dorado como queramos.