

## RECETA DE MARTIÑO COBOS

### POLO ASADO

#### Ingredientes:

- 1 Polo
- 1 kg de patacas
- 1 Cebola
- Un pouco de sal
- Unha cabeza de allos
- 2 culleradas de aceite
- 1 cullerada de vinagre
- 2 Guindillas
- Unhas folliñas de coentros
- 1 Limón
- 1 vaso de viño branco

1. limpamos o polo, quitamoslle as plumas e por dentro limpamoslle os órganos.
2. Poñemos o limón en dúas partes, unha dentro do polo e a outra exprémesse por riba do polo.
3. Poñemos o forno a queentar a 180º
4. Preparamos o mollo que levará por riba o polo. Poñemos nunha trituradora dentes de allo con sal, aceite, vinagre, guindilla e coentros. Triturase ata quedar unha masa viscosa.
5. Poñemos o mollo por todo o polo e metémolo ao forno.
6. Pelamos patacas lavámolas e cortámolas en cubos.
7. Engádese as patacas na bandexa do polo.
8. Unha hora mais tarde engádese a cebola cortada en cachiños e régase con un pouco de viño branco. Así formarase unha salsa.
9. Cada quince minutos regamos o polo coa salsa formada na bandexa.
10. Retírase do forno pasadas dúas horas.

