

Lechon Manok ala Crock-Pot

By UlamPinoy

Cuisine: Filipino

Ingredients

- [ ] Buong manok (dressed chicken)
- [ ] Asin at pamintang durog
- [ ] Pimentón dulce (paprika)
- [ ] Garlic at onion powder
- [ ] Mga aromatikong yerba (albahaca, perejil, oregano, tomilo, romero at cayena)
- [ ] Opsyonal: lemon at green onions

Instructions

1. Sa isang lalagyan gaya ng palanggana, pagsama-samahin ang asin, pamintang durog, paprika, garlic at onion powder, at lahat ng nakatalang yerbas sa itaas.
2. Hagurin ang buong manok ng pinaghalu-halong aromatikong sangkap at pampalasa.
3. Maglagay ng aluminum foil ring sa ilalim ng Crock-Pot na magsisilbing tuntungan ng manok. Kailangan ito para hindi mababad ng katas ang side ng manok at maiwasang masunog ang likod na bahagi kapag nakasagi ito sa vat.
4. I-set ang Crock-Pot sa High at taymeran ng 3.5 hours ilagay ng lapat na lapat ang takip.
5. Hanguin mula sa Crock-pot ang manok makalipas ang cooking time nito. Handa na ito para tapusin sa oven. Gamit ang Broil — TOP setting ng horno, ilagay ang manok sa gitnang rack ng oven at lutuin para papulahin ang balat nito at ma-lechon ng hindi lalampas sa 10 minuto.

Recipe Notes

1. Tiyaking wala ng balahibo ang naibiling manok! Iyan ang number one na dapat tiyakin.
2. Mahalagang babala: Huwag na huwag kailanman bubuksan kapag kasalukuyan at lalo na sa kalagitnaan ng pagluluto. Ang na-trap na init kapag sumingaw dahil inangat mo ang takip ay nangangailan ng panahon para maipon uli.