

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:31
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/pollo-al-ajillo.html>

Pollo al ajillo

INGREDIENTES

1 pollo cortado en trozos
1 cabeza de ajo
1 hoja de laurel
Sal
½ vaso de vino blanco
pimienta molida
Aceite de oliva

PREPARACIÓN

En una cazuela alta y ancha, rellenar el fondo de aceite, echar los ajos con piel pero cortando el trocito que une el diente a la cabeza, tostar a fuego medio, retirarlos, ir dorando la piel del pollo y la carne pero sin que se tueste.

Colocar el pollo troceado, añadir los ajos sin piel, por los bordes la hoja de laurel, la sal, la pimienta molida, añadir agua hasta la mitad y el vino y cocer a fuego lento, mover de vez en cuando el recipiente para que cuaje la sal