

Receta de Pollo Macerado con Tomillo y Limón

08 Mayo 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de pollo, esta vez lo he dejado macerando con limón y tomillo durante dos horas y después lo he preparado a la plancha y nos ha gustado bastante, espero que a vosotr@s os guste también.

Ingredientes

- Filetes de pechuga de pollo (seis o más,según comensales)
- Zumo de limón (uno grande o dos pequeños)
- Tomillo (una cucharadita)
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Preparar el zumo de limón y mezclarlo con una cucharadita de tomillo
 2. Salpimentar los filetes de pollo y colocar en una fuente
 3. Rociar los filetes con la mezcla y meter al frigorífico por unas dos horas, removiéndolos de vez en cuando
 4. Poner un poquito de aceite en una sartén y cuando esté muy caliente echar los filetes escurridos y dejar que se hagan por los dos lados
 5. Servir calientes y....buen provecho!!!
-