

Receta de Pollo al Ajillo con Vinagre de Módena

17 Jun 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una de las recetas más ricas de Pollo al Ajillo que yo he probado, es muy fácil de preparar y queda un plato exquisito para toda la familia, os recomiendo que lo hagáis en casa, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Pollo troceado (uno)
- Ajos (una cabeza)
- Vinagre de módena (100ml)
- Vino blanco (100ml)
- Caldo de pollo (200ml o agua con una pastilla de caldo)
- Aceite de oliva
- Pimienta y Sal

Modo de Preparación

1. Poner un poco de aceite en la olla exprés y dorar los trozos de pollo previamente salados, darlos la vuelta por ambos lados y reservar
2. Pelar los ajos y partarlos en láminas finas
3. Quitar un poco del aceite sobrante de freír el pollo y echar los ajos laminados, cuando estén un poco dorados, añadir el pollo y remover un poco
4. Añadir el vino blanco y remover, después echar el vinagre de módena y dejar que hierva unos cinco minutos para que evapore
5. Echar el caldo de pollo o agua con una pastilla de caldo y espolvorear un poco de pimienta y sal
6. Tapar la olla y dejar cocer a fuego bajo unos 15 minutos
7. Servir acompañado de una ensalada o patatas fritas y.....buen provecho!!!