

Receta de Pollo al Ajillo con Limón

16 Ago 2015



Buenos días a tod@s, para hoy lunes os dejo una receta muy rápida y facilita de hacer, en casa nos gusta mucho así preparado el **Pollo al ajillo con Limón** y espero que a vosotr@s también os guste.

Ingredientes

- Pechugas de pollo (una o dos según comensales)
- Sal
- Ajo molido
- Perejil
- Zumo de limón (uno o dos)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Trocear las pechugas de pollo y poner en un bol
2. Espolvorearlas con ajo molido, perejil picado y sal al gusto
3. Poner un poco de aceite de oliva en una sartén y cuando esté caliente, echar las pechugas troceadas
4. Remover y dejar hasta que estén un poco doraditas
5. Exprimir el limón y añadir el zumo a las pechugas, dejar un ratito mas al fuego que cojan el sabor del limón
6. Servir calientes y si queréis acompañar de unas patatas fritas o una ensalada y....buen provecho!!!