

Receta de Contramuslos de Pollo al Limón

16 Nov 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta que nos envía una de nuestras seguidoras, **Raquel Alcaide** nos recomienda preparar estos **Contramuslos de Pollo al Limón**, nos cuenta que a su familia les gusta mucho comer así el pollo y que cuando lo prepara tod@s quedan encantad@s.

Ingredientes

- Filetes de contramuslo de pollo (dos o más, según comensales)
- Sal
- Aceite de oliva
- Limones (uno o dos)

Modo de Preparación

1. Poner una sartén al fuego con un poco de aceite de oliva
 2. Echar un poco de sal a los filetes
 3. Freír los filetes por ambos lados y una vez que estén fritos, rociarlos con el zumo de limón a vuestro gusto
 4. Dejar un poco al fuego que se consuma el zumo y retirarlos
 5. Servir a continuación, decorar con unas rodajas de limón y.....buen provecho!!!
-