

Receta de Pollo al Ajillo con Vino Tinto

12 Ene 2017



Buenos días a tod@s, para hoy he pensado que os podría gustar esta rica receta de una de las aves más utilizada en nuestra cocina, por eso os dejo la receta de **Pollo al Ajillo con Vino Tinto**, seguro que os gustará y vuestra familia quedará encantada con este rico plato.

Ingredientes

- Pollo troceado (un kg o más según comensales)
- Vino tinto (250ml)
- Aceite de oliva
- Dientes de ajo (ocho o diez al gusto)
- Zumo de limón (uno)
- Pimientas molidas
- Romero
- Tomillo
- Sal (al gusto)

Modo de Preparación

1. Poner el pollo troceado en un bol y echarle las especias a vuestro gusto y rebozar bien los trozos de pollo
2. En una sartén con un chorro de aceite de oliva que cubra el fondo, poner los trozos de pollo y dorarlos por todos los lados
3. Añadir los ajos cortados en láminas y remover para que se doren sin quemarse
4. Dejar que se vaya haciendo a fuego lento y cuando esté medio hecho, ponerle el zumo de limón y dejar un rato más
5. A continuación, echar el vino tinto y dejar que siga haciéndose hasta que se consuma y quede una salsita a vuestro gusto
6. Servir caliente y podéis acompañar de unas patatas fritas o una ensalada y....buen provecho!!!