

Receta de Pollo en Salsa de Azafrán

12 Ene 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una riquísima receta de **Pollo en Salsa de Azafrán**, es muy fácil de preparar y queda un plato exquisito con el que os chuparéis los dedos mojando en la salsita, espero que os guste.

Ingredientes

- Pollo troceado (uno)
- Cebolla (una grande)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Aceite de oliva
- Vino blanco (un vasito)
- Azafrán en hebras (una cucharadita)
- Yogur natural (uno)
- Tomillo (una cucharadita)
- Sal y Pimienta (al gusto)

Modo de Preparación

1. Poner una cacerola al fuego con un poco de aceite de oliva y refreír la cebolla y los ajos todo bien picadito
 2. Echar el pollo salpimentado previamente y rehogar bien que se dore un poco
 3. Rociar con el vino blanco y después echar el azafrán y un poco de sal y pimienta
 4. Cocinar a fuego lento hasta que la carne esté blandita
 5. Añadir el yogur y el tomillo y dejar que se cocine unos minutos más
 6. Servir caliente y si queréis acompañar de unas patatas fritas y....buen provecho!!!
-