

Receta de Magro De Pollo Macerado Al Vino

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de pollo, es muy fácil de preparar y resulta exquisita para toda la familia y en especial para los peques de la casa.

Ingredientes

- Pechugas de pollo troceadas (una o dos)
- Ajo picado
- Perejil picado
- Aceite de oliva
- Sal
- Vino blanco

Modo de Preparación

1. Poner el pollo troceado en una fuente, añadirle un poco de sal y espolvorear el ajo picado y el perejil
2. Removerlo bien y dejar macerando al menos una hora
3. Poner un poquito de aceite de oliva a calentar en una sartén y cuando esté, echar el pollo
4. Dejar que se fría bien, removiendo de vez en cuando, sin subir mucho el fuego para que no se queme, así queda más tierno y jugoso
5. Cuando esté bien frito añadir un buen chorro de vino blanco y dejar al fuego medio hasta que evapore y quede una salsita espesa
6. Podéis acompañarlo de unas patatas fritas o una ensalada de lechuga y.....buen provecho!!!