

Receta de Patatas Con Pollo Y Mayonesa Ali Oli

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy miércoles os dejo una receta muy fácil de preparar que espero que os guste a tod@s pues resulta un plato rápido y sencillo de hacer.

Ingredientes

- Patatas (según comensales)
- Pechugas de pollo troceadas (una o dos)
- Zanahoria (una o dos)
- Mayonesa Ali oli

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas, lavarlas y cortar en trozos a vuestro gusto
 2. Ponerlas en una cacerola con agua fría y un poco de sal y tenerlas hirviendo unos quince o veinte minutos hasta que estén blanditas pero no deshechas
 3. Sacarlas del agua y poner a escurrir
 4. En una sartén con muy poquito de aceite, freír el pollo a fuego fuerte para que quede doradito
 5. Lavar y pelar las zanahorias y rallarlas
 6. Colocar las patatas alrededor del plato o fuente y colocar el pollo en el centro
 7. Rociar con mayonesa ali oli y por último poner la zanahoria rallada y.....buen provecho!!!
-