

Receta de Cochifrito de Pollo

13 Jun 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de **Cochifrito de Pollo**, ya sabemos que este guiso se suele hacer con trocitos de cordero, cabrito o cochinitillo, pero hoy os propongo hacerlo con pollo y seguro que os va a encantar.

Ingredientes

- Pollo (uno limpio y troceado en pequeños trozos)
- Patatas (dos o tres medianas)
- Ajos (ocho o diez dientes)
- Perejil picado (un manojito)
- Sal y Pimienta (al gusto)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Salpimentar los trocitos de pollo y reservar
2. Poner una sartén al fuego con aceite de oliva y cuando esté bien caliente, echar el pollo y dorarlo durante unos minutos a fuego fuerte, después bajar el fuego y dejar que se haga poco a poco
3. Pelar las patatas y cortarlas en daditos
4. Freír en aceite en otra sartén o freidora, escurrirlas y añadirlas a la sartén del pollo
5. Mezclar los ajos y el perejil picados con un poquito de aceite y volcarlo sobre el pollo y las patatas
6. Dejar que se termine de freír bien todo
7. Servir y....buen provecho!!!