

Receta de Zorza Gallega De Pollo

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta gallega que resulta un plato muy rico para toda la familia, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Pechugas de pollo (un kg)
- Ajos (6 dientes)
- Agua (tres cucharadas)
- Perejil fresco picado(una cucharada)
- Orégano (una cucharada)
- Pimentón dulce (dos cucharadas)
- Laurel (dos hojas)
- Vino blanco (un vasito)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Cortar el pollo en tacos gruesos de unos tres centímetros y colocarlos en una fuente honda
2. En un mortero, machacar el ajo con un poco de sal y añadir el perejil, después el orégano, el pimentón, el agua y tres cucharadas de aceite y mezclar bien todo
3. Poner la mezcla encima del pollo con el laurel troceadito y el vino, remover bien hasta que el pollo quede completamente impregnado del adobo
4. Reservar en el frigorífico un mínimo de 12 horas
5. Escurrir bien el pollo y guardar el adobo
6. En una sartén con un poco de aceite muy caliente, freír el pollo hasta que quede doradito
7. Añadir el adobo y dejar cocer unos cinco minutos a fuego lento
8. Podéis servir sobre una base de patatas fritas o acompañado de unos pimientos del padrón y....buen provecho!!!