

Pechugas de pollo al ajillo

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0

4 Pollo - pechugas

1 cabeza/s Ajos

Tomillo - fresco

Sal

Pimienta negra - molida

Aceite oliva

1 vaso/s Vino blanco

ELABORACIÓN

Limpiar bien las pechugas de pollo y trocear al tamaño que se desee, coger media cabeza de ajos partirlas por la mitad con cáscara incluida y añadir al pollo salpimentar y poner el tomillo fresco. Mientras poner en la sartén aceite de oliva y la otra media cabeza de ajos cortada en trozos con cáscara incluidos poner sobre el aceite y dejar que doren una vez dorados añadir el pollo que ante hemos preparado y dejar que dore por todos lados removiendo constantemente.

Una vez se vea dorado y comprobaremos que se ha pegado en el fondo de la sartén añadir el vino blanco teniendo la precaución de remover lo pegado con el vino mediante una cuchara de madera esto le dará un sabor y color al pollo inconfundible. Dejar que el vino se evapore y nos quedarán unos trozos de pollo crujientes y con un inconfundible sabor.