

## Pollo al ajillo

**Nombre de la receta**

Pollo al ajillo

**Tiempo**

1 Horas

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

4

**Alérgenos**

La receta no contiene alérgenos

**Descripción**

Pollo al ajillo tradicional.

**Lugar originario de la receta**

España

**Ingredientes**

- 4 muslos de pollo con contramuslo
- 10 dientes de ajo
- 1 vaso de aceite de oliva

- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- al gusto de tomillo (opcional)
- 1/2 vasos de vino blanco
- 1 cucharada sopera de vinagre

## Pasos

**1** En primer lugar troceamos nuestros muslos una vez limpios y sin piel. Quien quiera se la puede dejar. Salpimentamos al gusto y espolvoreamos un poco de tomillo si nos gusta.

**2** En una sartén, ponemos el aceite y cuando esté caliente añadimos los ajos enteros con una rajita en medio. Los freímos a fuego medio, los sacamos y reservamos.



**3** A continuación subimos el fuego y cuando el aceite está bien caliente echamos los trozos de pollo.



**4** Cuando los veamos dorados por todos lados, bajamos un poco el fuego para que se hagan por dentro pero queden tiernos. Los removeremos con cuidado a menudo.



**5** Cuando el pollo esté hecho, le quitamos dos tercios del aceite. Añadimos los ajos enteros que habíamos frito.



**6** En un mortero, majamos dos dientes de ajo crudos, añadimos una cucharada de vinagre y el vino y lo vertemos sobre el pollo. Dejamos que se vaya mezclando la salsa a fuego medio. Lo podemos tapar para que nos quede más jugoso y cuando lo veamos a nuestro gusto ya tenemos preparado nuestro pollo al ajillo.

**7** Lo podemos acompañar con patatas fritas, arroz blanco, o como en este caso con unos corazones de alcachofas fritos.



**8** Ponemos las alcachofas acompañando al pollo.



**Observaciones o consejos**

No hay observaciones o consejos.

**Autor**

Matilde Linares