

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