Receta de Pollo al Ajillo Tradicional

24 Abr 2017

Buenos días a tod@s, para comenzar esta última semana del mes de Abril, os dejo una riquísima receta que seguro os gustará mucho, se trata de **Pollo al Ajillo** cocinado de forma tradicional, es muy fácil de preparar y gustará a tod@s vuestros comensales.

Ingredientes

- Pollo troceado (uno)
- Ajos pelados (una cabeza)
- Harina (dos o tres cucharadas)
- Vino blanco (un vasito
- Avecrem (una pastilla)
- Aceite de oliva (1 o 2 cucharadas)
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Pasar los trozos de pollo por harina sacudiendo un poco el exceso, reservarlos
2. Pelar los ajos y darlos un golpe, quedarán enteros pero sueltan más su jugo
3. En una sartén o cacerola plana poner un poco de aceite de oliva y refreír los ajos y cuando estén dorados retirarlos
4. Echar el pollo en el aceite y dejar que se haga por todos los lados a fuego medio hasta que esté un poco dorado
5. Añadir los ajos, el vino blanco, la pastilla de caldo y un poco de sal y pimienta
6. Cocinar todo a fuego lento cubriéndolo con una tapadera para que el pollo quede jugoso y condense su propio jugo durante unos 20/30 minutos
7. Cuando el pollo esté doradito, espolvorear perejil picado
8. Servir solo o acompañado de unas patatas fritas o una ensalada y....buen provecho!!!