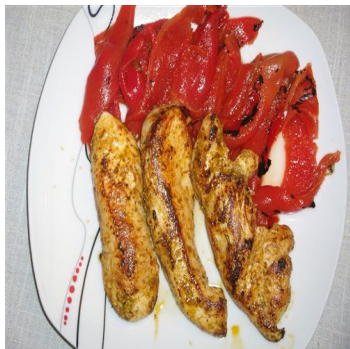


Será por recetas



Pechuga de pollo al ajillo

Carnes, Recetas de pollo, Recetas fáciles

 2 Personas

 Fácil

 20 Minutos

 Enviada el 31/10/2012

Ingredientes

- 4 pechugas de pollo limpias
- 4 dientes de ajo
- aceite
- sal

Elaboración

Adquiera tres filetes de pechugas y unos ajos. El primer paso, será partir los ajos en lonchas y esparcir un poco de sal sobre las pechugas.

La realización de este plato, se tiene que hacer con una sartén amplia, en la que se pondrán unas 6 u 8 cucharadas de aceite. Cuando el aceite este suficientemente caliente, poner las pechugas.

Pasado un poco de tiempo la pechuga se dora, este es el momento de darle la vuelta y poner el ajo encima de las pechugas. Hay que tener mucho cuidado de que los ajos no se quemen.

Una vez esta dorada la otra parte de la pechuga, será el momento de sacarla del fuego y ponerla en el plato. Puede ir acompañada con una ensalada o pimientos asados.



Autor receta de Pechuga de pollo al ajillo

Esgarraet

 Valoración 4/5

 55 Recetas publicadas

 Miembro desde 22/05/2012