Receta La Villita

POLLO AL AJILLO

Porciones: 4 Tiempo de preparación 30 minutos

Comida

INGREDIENTES

- 1 pollo entero
- 8 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- 1 ramita de romero fresco y tomillo (al gusto)
- Margarina sin sal La Villita
- Sal y pimienta (al gusto)
- Aceite de oliva

MODO DE PREPARACIÓN

Una vez que tenemos bien limpio nuestro pollo (sin piel) salpimentamos los trozos.
En una olla ancha ponemos a calentar abundante aceite de oliva y echamos los ajos sin pelar. Los cocinamos a fuego medio, cuando vemos que están blanditos tras unos 5 minutos, los retiramos y reservamos.

Añadimos los trozos de pollo a la olla con el aceite aromatizado de los ajos, junto con la hojita de laurel, la rama de romero y el tomillo. El pollo debe de quedar bien frito, lo cual nos llevará unos 15 a 20 minutos por lo menos.

Cuando vemos que nuestra carne está casi lista retiramos el exceso de aceite. Añadimos de nuevo los ajos que tenemos reservados. Si te queda un poco seco, siempre puedes añadir a tu pollo al ajillo en salsa un poquito de caldo de pollo y listo, ya podemos servir.

LaVillitaMX @LaVillita