



SARTÉN DE POLLO AL AJO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

INGREDIENTES

- 3 cdas de Margarina La Villita
- 2 cdas de ajo en polvo
- 1 cda de cebolla en polvo
- 12 pzas de pollo (tus preferidas)
- Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Derrite la Margarina en una sartén grande a fuego medio-alto. Agrega las piezas de pollo y espolvorea con ajo y cebolla en polvo, salpimienta. Rehoga por 15 min. por cada lado, o hasta que el pollo esté bien cocido y se forme un jugo claro.

¡Es hora de disfrutar!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita