



Pollo en salsa (cazuelas amc)

Ingredientes

- 8 contramuslos
- 4 ajos
- 1 hoja de laurel
- orégano
- tomillo
- pimienta
- 1 vasito vino blanco
- 1 vaso de agua
- 4 cucharadas de aceite. (4 pax)

Preparación

Precalentar la cazuela para asar (tapada y sin aceite) .

Poner los contramuslos en la cazuela y tapar .

Cuando se puedan despegar con facilidad del fondo dar la vuelta y dorar por el otro lado .

Sacar a un plato .

En el aceite que ha soltado el pollo, (si ha quedado mucho tirar parte, si no ha soltado suficiente añadir 2 cucharadas de aceite) freir los ajos picados .

Cuando los ajos estén fritos añadimos nuevamente el pollo, el vino blanco y el agua .

Añadimos sal, pimienta el laurel, oregano y tomillo .

Tambien se puede añadir un chorrito de limón .

Dejamos cocer 20' probando que esté tierno antes de apagar el fuego .

.