



Pollo al ajillo

Ingredientes

- 1 pollo troceado
- 8 cucharadas de aceite
- 4 dientes de ajo.

Preparación

Salar el pollo y añadir a una sartén con el aceite caliente, dar vueltas con una cuchara de maderar hasta que este dorado, luego se echan los dientes de ajo troceados revolviendo de vez en cuando y se deja unos 20' tapado a fuego lento, el pollo irá soltando su jugo, si se ve que se queda muy seco o los ajos empiezan a quemarse añadir un poco de agua .

El truco de este plato es dorar el pollo con poco aceite a fuego medio / bajo de forma que vaya soltando su jugo y se haga en el mismo junto con los ajos que no deben llegar a quemarse .