



Pollo en salsa

Ingredientes

- 1 Pollo troceado (tambien se puede hace con contramuslos)
- 2 ajo
- 1 hoja de laurel
- orégano
- tomillo
- pimienta
- 1 vasito vino blanco
- 1 vaso de agua
- 4 cucharadas de aceite.

Preparación

Ponemos las dos cucharadas de aceite en una cazuela de fondo grueso, calentamos y echamos el pollo para que se vaya friendo despacio soltando la grasa .

Cuando el pollo está dorado, lo sacamos y quitamos el aceite que ha soltado el pollo dejando un poco para 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 .

.