

Alitas de pollo al ajo



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 4

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/alitas-de-pollo-al-ajo>

Preparación

Sazona las alitas de pollo y pasarlas ligeramente por harina. En una sartén poner un poco de aceite de oliva y dejar que se caliente. Meter cada una de las alitas de pollo y cocinarlas. Una vez que estén bien doradas, retirar el aceite de la sartén, para que no queden muy grasientas, y añadir el jugo de un limón. Mezclar todo para que todas las alitas queden impregnadas del sabor del limón. Para que queden tiernas, añadir a continuación el caldo de pollo, dos dientes de ajo crudos picaditos en láminas no muy gordas y la hoja de laurel. Dejar que todo empiece a cocer hasta que se consuma casi todo el caldo. A continuación, agrega el Jerez y dejar que hierva un poco para eliminar el alcohol. Si quiere, puede servir las espolvoreando un poco de perejil picado por encima y estarán riquísimas. Disfrute! Fuente: Recetin.com



Ingredientes

- 1-1/2 kgrs. Alas de pollo
- 2 diente/s Ajo cortados en láminas
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 poco Harina
- 1 poco Jugo de limón
- 1/2 litro/s Caldo de pollo
- 1 hoja/s Laurel
- 150 cc. Jerez

Categorías

Un día normal, Económico, Aves y conejos, Comida para todos los días, Rápida, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Plato Principal