

# Pollo al ajo



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 10min  
Tiempo total: 20min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

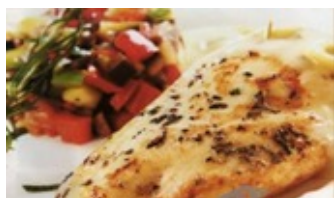
**Url:** <https://srecetas.es/pollo-al-ajo>

## Preparación

Derrita la manteca en una sartén grande a fuego medio-alto. Agregue el pollo y espolvoree con ajo en polvo, la sal y la cebolla en polvo. Rehogar unos 10 a 15 minutos por cada lado, o hasta que el pollo esté bien cocido y se forme un jugo claro.

### ▫ Tip para la receta

Puede servir con guarnición de papa y espolvorear el pollo con un poco de perejil fresco picado.



## Ingredientes

- 3 cucharada/s Manteca
- 4 Pechugas de pollo
- 2 cucharada/s Ajo seco
- 1 cucharadita/s Sal
- 1 cucharadita/s Cebolla deshidratada

## Categorías

Un día normal, Navidad, Todo el año, Económico, Ingrediente extra, Familia, Gourmet, Plato Principal