

# Pollo al tomillo



**Dificultad:** □□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min  
Tiempo total: 35min , Número de porciones: 4

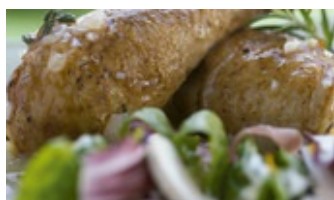
**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

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

## Preparación

Pelar y picar los dientes de ajo, la cebolla y desmenuzar el tomillo. Disponer una cacerola al fuego con un poco de aceite de oliva, dejar que el aceite tome temperatura y dorar los cuartos de pollo, sazonar con un poco de pimienta negra y sal. Ir dando vuelta el pollo para sellarlo. Una vez se haya formado una costra, bajar el fuego, cocinar durante 15 minutos agregándole jugo de limón y caldo para saborizar y evitar que se seque. Cocinar de 15 a 20 minutos, incorporar el ajo picado y el tomillo, dejar unos minutos más para que se impregnen los sabores, retirar y reservar caliente. Servir en platos acompañado de ensalada. Disfrute! Fuente: Recetas Natura



## Ingredientes

- 1 Pollo grande cortado en cuartos
- 4-5 diente/s Ajo
- 4 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 puñado/s Tomillo fresco
- 4 Cebollas grandes
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Caldo de pollo en polvo para saborizar
- Jugo de 1 limón

## Categorías

Un día normal, Económico, Aves y conejos, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal