

Pollo frito al limon y ajo

5

15

- €

Ingredientes

Filetes de pechuga de pollo

Ajo

Limon

aceite

sal

Preparación

Se preparan los filetes de pechuga de pollo echandoles sal, limon y ajo trozeado. Se vierte un poco de aceite en la sartén y se echan algunos ajos cortados para que tome el sabor. A continuación se echan los filetes y se frien hasta que estén dorados, es ese el momento en el que debemos echarles de nuevo limon exprimido y mas ajo cortado y se dejan freir de nuevo unos minutos sin dejar de mezclar el pollo con los ajos. Es aconsejable no dejarlo demasiado tiempo porque los ajos se pueden quemar. La cantidad de sal, ajo y limon es a gusto de cada consumidor.

Consejos

Cuidado al echar el limon cuando el pollo esta friendose porque puede incendiarse, aconsejo retirar la sartén para echar el limon o bajar el fuego al minimo y luego volver a subirlo.

Observaciones