

Pollo en salsa de ajos de la abuela filo
20 minutos
90 minutos
6 €

Ingredientes

- 1 pollo
- 1 cabeza de ajo
- 1/8 l de aceite
- Pimienta recién molida
- 1 pastilla de caldo
- Sal
- 1 hoja de laurel
- Tomillo
- 1 vaso de vino blanco

Preparación

Se limpia el pollo y se corta en trozos pequeños.

En un perol freímos el pollo con los ajos enteros.

Pasamos el pollo a una cacerola.

Añadimos agua, laurel, tomillo, vino, la pastilla de caldo, y una copa de coñac.

Pelamos los ajos de freír el pollo, los ponemos en la batidora con un poco de agua.

Se pasa y esta salsa la incorporamos al pollo.

Dejamos hervir 30 minutos aproximadamente.