pollo al romero

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Sonia Campos

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico
El truco de esta receta:
usar un buen vino y dejar que el pollo se dore bien!!

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1k de muslo de pollo sin hueso
- una copa de vino blanco
- laurel
- tomillo,romero ,sal y pimienta
- aceite de oliva
- - 2 Ajos
- guindilla(opcional)

Preparación:

Paso 1

poner en una sarten caliente dos o tres cucharadas de aceite,los ajos y la guindilla picada cuando empiece a cojer color añadir el pollo troceado y dorar ,despues añadir el tomillo ,romero,laurel,pimienta y sal,mover un par de minutos para que el pollo coja el sabor de las especias,añadir el vino y dejar cocer hasta que reduzca a la mitad o quede una salsa cremosa