

Pollo al Ajillo

Pollo al Ajillo, receta tradicional española, se puede encontrar en muchos restaurantes, sencilla, sabrosa y económica. El secreto es que el pollo este crujiente.

Aunque es una receta muy sencilla gusta a todo el mundo incluido a los niños que la pueden comer con las manos más fácilmente que con los cubiertos.

ingredientes

- 1 Pollo
- 1 Cabeza de ajos
- 1 vaso de Vino Blanco
- 1/2 lt de Aceite de Oliva Virgen
- 1 Guindilla (Opcional)
- Pimienta
- Sal

elaboración Pollo Al Ajillo

Cogemos el pollo, si es campero mejor, lo cortamos en trozos pequeños, de cada cuarto deberíamos sacar 4 trozos, una alternativa a esto es que ya lo compremos partido y nos quitamos el trabajo de hacerlo.

En una olla ponemos el aceite de oliva virgen y lo calentamos a fuego medio, cuando hierva, incorporaremos el pollo previamente cortado y salpimentado.

Esperaremos a que suelte parte de su jugo y le echamos el vaso de vino blanco, debemos dejar al fuego durante unos 10 minutos.

Pelaremos la cabeza de ajos y los cortamos por la mitad, hay quien le pone los ajos con la piel, esto lo deajo al criterio

de cada uno, el resultado final no variara.

Es hora de incorporar los ajos, si lo hacéis al principio corréis el riesgo de que se os quemen y den un sabor amargo al pollo, opcionalmente podéis añadir también la guindilla que le dará el toque picante.

Esperamos que se reduzca, hasta que veamos que ya no queda mas que el aceite, la piel del pollo este crujiente y los ajos dorados.

Escurremos los trozos de pollo, sacamos también los ajos que acompañarán al plato y servimos.

Ya tendremos nuestro pollo al ajillo.

Fácil, rico y económico.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.