

# Una receta fácil y accesible: Cómo hacer pollo al ajillo

05/06/2024



En la búsqueda de recetas fáciles y rápidas de preparar, podemos encontrarnos con este delicioso pollo al ajillo.

Para esta receta, podemos utilizar cualquier parte del pollo, lo ideal es que tenga el hueso y la piel para darle mas sabor, pero eso esta a tu elección.

Ahora bien, para que este plato salga perfecto, necesitamos unos ajos en lo posible orgánicos para que aumente el sabor y el aroma de esta receta.

1- Para empezar, ponemos todos los trozos de pollo en un bol, salpimentamos a gusto y mezclamos bien con un tenedor. Reservamos por un momento.

2- En una sartén algo grande, ponemos la taza de aceite y agregamos los dientes de ajo con la cáscara y con un pequeño corte en el medio.

3- Encendemos el fuego a medio y dejamos que se cocine por unos minutos, revolviendo constantemente. Cuando veas que los

ajos se quieran dorar, las sacamos del fuego y reservamos en un plato.

4- Aprovechando que el aceite esta bien caliente, ponemos a freír los trozos de pollo. Es importante que el fuego lo subamos a máxima potencia para dorar.

5- Una vez que esten bien dorado de un lado, le damos la vuelta.

6- Cuando el pollo este dorado de ambos lados, retiramos del fuego y reservamos en un plato.

7- Sacamos una buena parte del aceite de la sartén (en este caso puedes guardarlo para otra preparación o tirarlo).

8- Dejamos que se caliente a fuego medio y ponemos los trozos de pollo una vez mas.

9- Rápidamente, volcamos el vaso de vino y los dientes de ajo que habíamos reservado anteriormente. Dejamos cocinar por unos 15 minutos a fuego mínimo.

10- Pasado el tiempo, ya podemos retirar el pollo de la sartén.

¡Y listo, ya podemos disfrutar de este delicioso pollo al ajillo, acompañalo con la guarnición que mas te guste!

Fuente: [www.culinaryrecipes.top](http://www.culinaryrecipes.top)