

POLLASTRE AL “AJILLO”

Ingredients per a 4 persones (480 calories per ració)

Un pollastre tallat a octaus i cada octau tallat en tres trossos

4 patates grans tallades a daus de 2x2 cm.

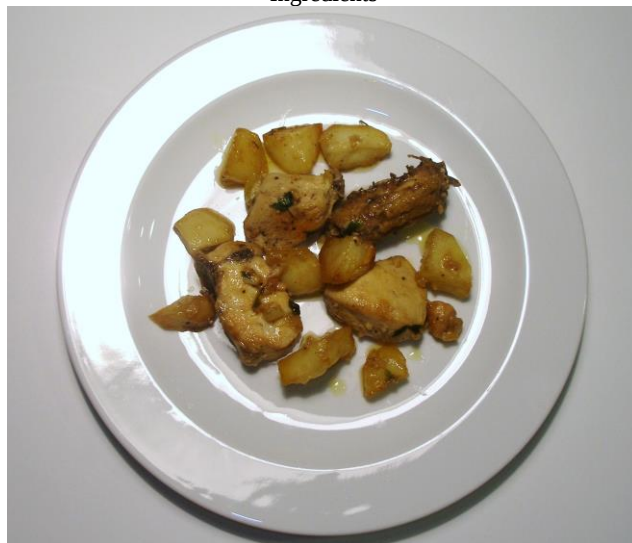
Una cabeça d'alls picolada

Un raig de xerès, el suc de mitja llimona, sal, pebre negre i julivert

Fregiu les patates en oli d'oliva, saleu-les i reserveu-les. Salpebreu els trossos de pollastre i daureu-los en una cassola amb una mica de l'oli de fregir les patates. Afegiu el suc de llimona, doneu unes voltes i tireu-hi l'all. Barregeu bé, afegiu el raig de xerès i deixeu coure uns minuts fins que quedi una mica sec. Finalment adjunteu les patates i el julivert.



Ingredients



Pollastre al “ajillo”