

POLLO AL GRILL CON HIERBAS

INGREDIENTES

2 cdas de Perejil
2 cdta Romero
2 cdta Tomillo
1 cdta Salvia seca
3 dientes de Ajo
1/4 taza de Aceite de oliva
1/2 taza de Vinagre balsámico
Sal y Pimienta a gusto
700 grs de pechugas de Pollo sin piel

PREPARACIÓN

Para el majado, picar el perejil y mezclar con el Romero, el Tomillo, la Salvia, el Ajo, el Aceite, el Vinagre, la Sal y la Pimienta.
Luego, colocar las pechugas de Pollo en un bowl agregar el majado y macerar durante 2 horas en el refrigerador.
Precalentar la parrilla, grill o plancha a temperatura media alta.
Sacar el pollo de la marinada y dorar de 7 a 10 minutos por lado, o hasta que las piezas no estén rosadas por dentro.