

POLLO AL AJILLO

INGREDIENTE:

Un pollo troceado.

7 dientes de ajo.

Aceite de Oliva virgen extra

150 ml de vino de jerez o vino Blanco

Tomillo una pizca.

Romero una pizca.

Perejil un manojito.

Laurel 3 hojas

10 ml de vinagre de jerez

PREPARACIÓN:

Salpimentamos el pollo sin piel, ponemos en una cazuela aceite de oliva y ponemos a dorar el ajo (sin pelar). Cuando empiecen a tomar color agregar el pollo, añadimos también las hierbas, al gusto, tomillo, romero y un poco de perejil picado y un par de hojas de laurel para aromatizar el aceite. Rehogar sin olvidarnos de remover hasta que el pollo empiece a dorarse, incorporamos el vino y dejaremos reducir, una vez que el vino haya reducido y el pollo está completamente dorado, unos 15 minutos en total, incorporar el vinagre y dejamos que evapore y listo.