

**Creador:** Sonia Campos



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

usar un buen vino y dejar que el pollo se dore bien!!

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 1k de muslo de pollo sin hueso
- una copa de vino blanco
- laurel
- tomillo, romero, sal y pimienta
- aceite de oliva
- - 2 Ajos
- guindilla (opcional)

**Preparación:**

**Paso 1**

poner en una sartén caliente dos o tres cucharadas de aceite, los ajos y la guindilla picada cuando empiece a cojer color añadir el pollo troceado y dorar, después añadir el tomillo, romero, laurel, pimienta y sal, mover un par de minutos para que el pollo coja el sabor de las especias, añadir el vino y dejar cocer hasta que reduzca a la mitad o quede una salsa cremosa