

**Creador:** Flor Roja



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 1 Pollo grande troceado
- 2 yogures griegos
- 1 diente de ajo
- 1/2 vaso de zumo de limón
- 1 cebolla
- 4 hojas de albahaca fresca
- aceite - sal

**Preparación:**

### Paso 1

Primero picamos muy finita la cebolla y la sofreímos en una sartén con un chorrito de aceite. Cuando empiece a estar transparente la retiramos del fuego y reservamos.

### Paso 2

En una cazuela grande ponemos dos cucharadas de aceite y sofreímos el pollo con la cebolla, hasta que el pollo quede doradito. Añadimos entonces el yogur, el zumo de limón, la albahaca y el diente de ajo bien picados y salpimentamos.

### Paso 3

Dejamos cocer entre 10 y 15 minutos. Si hiciera falta podemos pasar la salsa por la batidora y verterla posteriormente sobre el pollo.