

# LETES DE POLLO A LA PIMENTA CON GUARNICIÓN DE PATATAS AL AJILLO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** MARIBEL



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**Descripción:**

## Ingredientes para 2 personas :

- 8 FILETITOS DE POLLO
- 1 BRIK PEQUEÑO de NATA PARA COCINAR
- ACEITE, SAL Y PIMIENTA
- UNA POR PERSONA de PATATAS
- 3 DIENTES de AJOS
- UNA MIGA DE PAN MOJADA EN VINAGREN

## Preparación:

### Paso 1

Pasamos el pollo por la sartén con un poco de aceite,(no pasarlos mucho para que estejugoso). En ese mismo jugo ponemos la nata la sal y la pimenta, dejamos que reduzca hasta obtener la salsa. Picamos las patatas en dados como para tortilla y las freímos, les quitamos el eceite echamos en ellas los ajos machacados con la miga de pan en vinagre y una copa de agua, le damos unas cuantas vueltas y apartamos,