pollo al romero

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Araceli Martine

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 sarten caliente dos o tres cucharadas de aceite,los ajos y la guindilla picada cuando empiece a cojer color añadir el pollo troceado y dorar ,despues 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