

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** ANA LOPEZ MARTO



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