Carne de pollo o pavo a la vinagreta

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

Creador: Monónimo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1 Kg. de Pollo o pavo
- vaso y medio de Aceite
- 2 vasos de Vinagre
- 1/2 de Cabeza de ajos
- 3 hojas de Laurel
- unos granos de Pimienta negra

Preparación:

Paso 1

Pones el pollo cortado a trozos en una perola. Se añade 1 vaso y medio de aceite crudo por 2 de vinagre , todo en crudo, media cabeza de ajos, 3 hojas de laurel y unos gramos de pimienta en granos.

Paso 2

Se pone a hervir sin echar nada de agua y poco a poco, vigilando hasta que se consuma casi por completo el vinagre.