

# Carne de pollo o pavo a la vinagreta



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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** jessica Tello S



**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.