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

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
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,