



<https://www.mepillasquisando.com>



ALITAS DE POLLO AL LIMÓN CON AJOS



INGREDIENTES:

- 1 kg. de Alitas de Pollo.
- 6 Dientes de ajo.
- 2 Limones.
- 1 Vasito de Vino blanco.
- 300 ml. de Caldo de Pollo.
- 2 hojas de laurel.
- Harina.
- Sal, Pimienta y Aceite.

ELABORACIÓN:

Salpimentamos las alitas de pollo y las pasamos ligeramente por harina. Freímos en una sartén con abundante aceite caliente hasta que estén doradas, reservamos. Salteamos los ajos laminados, 100 mililitros de zumo de limón y las hojas de laurel. Añadimos las alitas y el vasito de vino blanco y mantenemos a fuego medio hasta que se evapore el alcohol. Agregamos el caldo de pollo y cocinamos a fuego medio bajo durante 25 minutos. Podemos acompañar con unas patatas fritas o arroz cocido.

<https://www.mepillasquisando.com>