



<https://www.mepillasquisando.com>



POLLO ADOBADO CON REMOJÓN GRANADINO



INGREDIENTES:

1/2 Pollo.
200 ml. de Vino blanco.
75 ml. de Aceite de oliva.
3 Dientes de Ajo.
3 Cucharaditas de Pimentón.
3 Cucharaditas de Orégano.
3 Cucharaditas de Tomillo.
Sal y Pimienta.

ELABORACIÓN:

Limpiamos y troceamos el pollo en trozos no muy grandes, reservamos. Mezclando todos los ingredientes y los vertemos sobre la carne mezclando y masajeando bien. Dejaremos marinar bien tapado al menos dos horas en el frigorífico. Pasado este tiempo, lo escurrimos bien y podemos prepararlo de varias formas, al horno, al papillote o frito como en este caso. Para servir lo podemos acompañar con un remojón granadino, al que yo he añadido unas patatas cocidas (la receta en [mepillasquisando.com](https://www.mepillasquisando.com)).

<https://www.mepillasquisando.com>