



<https://www.mepillasquisando.com>



PECHUGA DE POLLO EN ADOBO AL AJO



INGREDIENTES:

- 2 Pechugas de Pollo.
- 1 Cucharada de Perejil.
- 1 Cucharada de Orégano.
- 3 Cucharadas de Pimentón.
- ½ Cucharada de Pimienta.
- 1 Cucharada de Cebolla en polvo.
- 2 Cucharadas de Aceite de oliva.
- 3 Dientes de Ajo.
- ½ Vaso de Vino blanco.

ELABORACIÓN:

Preparamos el adobo en un bol. Echamos el aceite y el vino, a continuación el pimentón, el orégano, la pimienta, la sal, el perejil, la cebolla. Cortamos los ajos en láminas y los añadimos al adobo. Mezclamos todo muy bien para que se integren los sabores. Introducimos en el adobo las pechugas, embadurnándolas bien. Tapamos con papel film y metemos al frigorífico al menos 2 horas. Para preparar las pechugas tenemos dos opciones. Empanadas y fritas. O directamente a la plancha. Acompañamos con unas verduras al vapor, patatas fritas o arroz cocido.

<https://www.mepillasquisando.com>