



<https://www.mepillasquisando.com>



## POLLO AL AJILLO DEL CAMINO DE SANTIAGO



### INGREDIENTES:

- 5 Cuartos traseros de Pollo.
- 2 Cabezas de Ajos.
- 1 Vaso de Vino blanco.
- 2 Vasos de Aceite de oliva.
- Aceite y Pimienta.

### ELABORACIÓN:

Cortamos cada cuarto del pollo en 2 trozos y lo salpimentamos. En una cazuela o sartén echaremos aceite que cubra solo el fondo y ponemos el pollo, hasta que se dore y reservamos. Mientras en otra sartén ponemos el resto del aceite. Les damos un corte a los dientes de ajo sin partirlos en dos y pasamos al aceite ya caliente, doramos. En este punto añadimos el vino y el pollo. Dejamos que termine de freír y evapore el alcohol. Acompañamos con patatas fritas, verduras al vapor o arroz cocido.

<https://www.mepillasquisando.com>