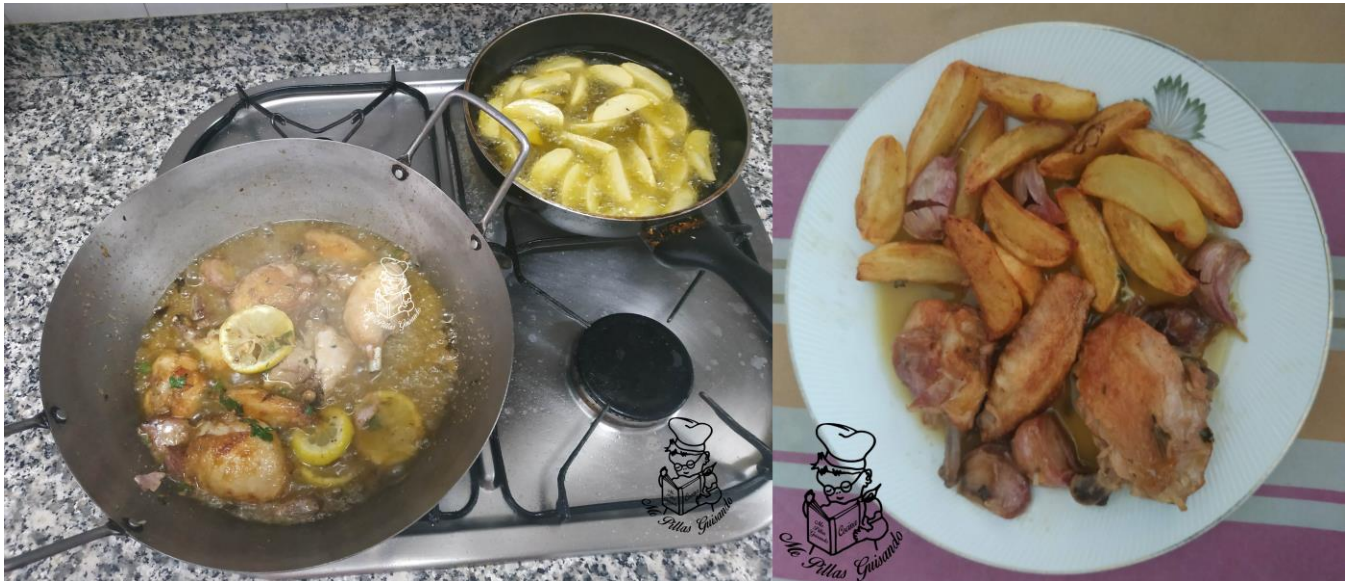




<https://www.mepillasquisando.com>



1251 - POLLO FRITO AL LIMÓN CON PATATAS



Es un plato delicioso y fácil de hacer que combina sabores frescos y crujientes.

INGREDIENTES:

- 1/2 Pollo.
- 2 Limones (zumo y ralladura).
- Sal y pimienta al gusto.
- 1 Cabeza de Ajos.
- Harina de trigo.
- Aceite de oliva.
- 4 Patatas.

ELABORACIÓN:

Lavamos y secamos el pollo, troceamos y marinamos el pollo con el zumo de limón, ralladura de limón, sal y pimienta durante al menos 30 minutos en el frigorífico. Pasado el tiempo de marinado, escurrimos el exceso de líquido. En un plato aparte, colocamos harina de y sazónala con un poco de sal y pimienta. Pasamos el pollo por la harina, asegurándote de que queden bien cubiertas. Freír el pollo agregando un par de rodajas de limón y los ajos con piel y un corte en el centro. Aparte en otra sartén freímos las patatas al gusto.