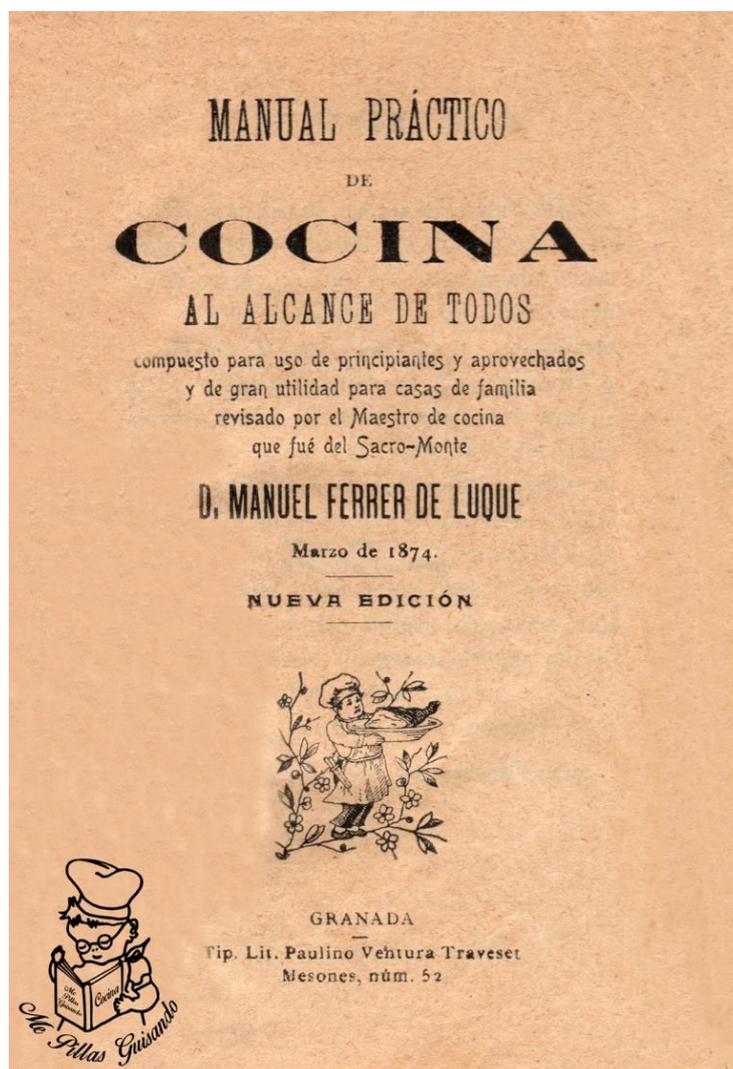




<https://www.mepillasquisando.com>

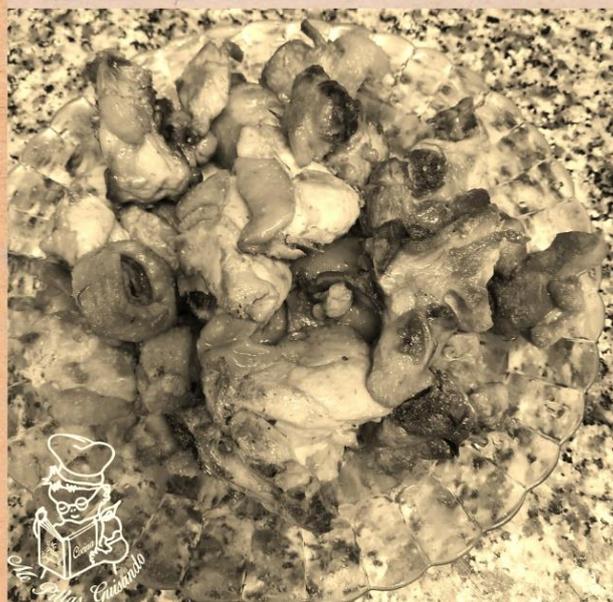


1284 - 098 - POLLOS FRITOS 1874



Pollos fritos

Pones los pollos á cocer con agua y sal, zumo de limón ó vinagre, pimentón, cebolla y perejil picado. Cocidos, los sacas del agua y escurres bien. Ahora los fríes. Fritos, haces una salsa con el caldo del cocimiento, sal, pimienta, ruedas de limón y perejil muy picado, y se la echas. Lo dejas todo cocer hasta estar tierna la carne. Ya que lo está, lo pruebas de sal y lo apartas.



INGREDIENTES:

- 2 Pollos pequeños.
- 1 Vasito de Zumo de limón o de Vinagre.
- 2 Cebollas.
- 1 Cucharada de Pimentón.
- 1 Ramillete de Perejil.
- 1 Limón.
- Sal, Aceite de oliva y Pimienta.

ELABORACIÓN:

Pones los pollos a cocer con agua y sal, zumo de limón o vinagre, pimentón, cebolla y perejil picado. Cocidos los sacas del agua y escurres bien. Ahora los fríes. Fritos, haces una salsa con el caldo del cocimiento, sal, pimienta, ruedas de limón y perejil muy picado y se la echas. Lo dejas todo cocer hasta estar tierna la carne. Ya que lo está, lo pruebas de sal y lo apartas.

FACEBOOK: Cocina Española Casera