elGourmet

Pollo al ajillo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Tomillo: 1 cdita.
Ciboulette: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Papas grandes: 2 Unidades
Ají picante: 1 Unidad
Perejil: 1 cda.
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Ajo: 4 Dientes
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Pollos baby: 2 Unidades
Vino blanco seco: 200 cc
Panceta ahumada: 200 g

Preparación de la Receta

- Corte los pollos al medio, retire el exceso de grasa, corte el extremo del ala y de la pata.
- Coloque el **pollo** en una brocheta
- Corte la *panceta* ahumada en lardones.
- Pele y corte el *ajo* en láminas.
- Corte el *ají* picante al medio, retire las semillas y corte en tiras finas.
- Pique el *ciboulette* y el *perejil*
- Deshoje el *tomillo*.
- Pele y corte las papas, en forma circular y luego en ruedas
- En una olla con abundante aceite caliente coloque las papas a freír.
- En una sartén con aceite coloque el *pollo* del lado de la piel, dore de ambos lados.
- Retire el exceso de grasa y desglace con vino blanco, deje evaporar el exceso de alcohol.
- Agregue la *panceta* ahumada, los ajos, sal y pimienta.
- Añada más vino y evapore el exceso de alcohol.
- Agregue el *perejil*, el *ciboulette* picado, el *tomillo* y las papas fritas.

Presentación

- Sirva caliente en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-al-ajillo-3