Receta pollo al ajillo

Ingredientes (4 personas)

- *1 kilogramo Pollo troceado*
- *10 dientes de Ajo*
- *¼ de litro Caldo de ave o agua*
- *Aceite*
- *1 Cebolla mediana*
- *½ vaso Vino blanco o mosto*
- *2 hojas Laurel*
- *Sal*

Elaboración

Empezamos pelando la cebolla y ajos. Lo picamos pequeñito.

Al pollo le ponemos la sal. En una sartén algo profunda ponemos aceite y vamos friendo el pollo. Reservamos en un recipiente el pollo frito. En ese mismo aceite (si hay mucho aceite retiramos un poco) sofreímos la verdura que teníamos ya picada.

Cuando esté blanda añadimos el vino blanco o mosto. Dejamos que de un hervor durante un par de minutos para que evapore el alcohol. Seguidamente añadimos el pollo, el caldo o agua y sal (tened en cuenta que el caldo quizás tenga sal) y las hojas de laurel. Dejamos que se vaya haciendo a fuego medio por espacio de unos 15 o 20 minutos, según como sean de grandes los trozos de pollo. Si se queda muy seco se puede añade un poquito de agua .

Unas ramitas de tomillo le da un sabor muy rico...a gusto de cada cual.Podemos picar el pollo muy pequeñito y añadirlo a la sopa.

Refranero popular

Ave que vuela a la cazuela