

Pollo al ajillo

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 30 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Si sobra, puede congelarlo en raciones. Tendrá un plato delicioso listo para comer.

Modo express

- 1 Sale los trozos de pollo, pele los ajos, lámínelos y resérvelos aparte.
- 2 Seleccione el menú Freír/Sofreír a 180º, 30 minutos, vierta el aceite en la cubeta de la Chef Plus Induction, introduzca la mitad de los trozos de pollo y dórelos durante 10 minutos, sáquelos y reserve aparte.
- 3 Añadir en la cubeta con el mismo aceite el resto del pollo y dorar 10 minutos. Cuando esté todo el pollo bien dorado reservarlo.
4. En ese mismo aceite añadir el ajo, la hoja de laurel y el vino y cocinar 2 minutos. Acto seguido, añadir el pollo cocinado anteriormente.
- 5 Remueva todos los ingredientes a menudo hasta que finalice el programa, probar y corregir de sal.