

Pollo al Ajillo

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~274 kcal

Açılış 7/10

Pollo al ajillo, tavuğu bol sarımsakla tavada pişirerek kokulu, sulu ve tavadan gelen bir İspanya klasiği çikarır.

Malzemeler

- 600 gr Tavuk but
- 6 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu
- 0.8 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Tavuğu tuzlayın.
2. Tavada tavukları 12 dakika pişirin.
3. Sarımsak ve limon suyunu ekleyip 4 dakika daha çevirin.

PÜF NOKTASI

Sarımsak yakmamak için tavuğu önce pişirin.

SERVIS ÖNERİSİ

Tavuğu sıcak sosunun içinde bırakıp önce kesilmiş yeşil yaprak salatayla verin.