



Pollo con aceitunas y limón



Categoría
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Medio



Com quem?
Con la familia



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



100g de Gallo Aceitunas
Verdes Sin Hueso



Al gusto: Gallo Aceite
Virgen Extra Reserva

- 4 pechugas de pollo
- 1 cucharada de ajo en polvo
- 1 cebolla picada
- 2 dientes de ajo picado
- 3 limones
- Perejil picado, al gusto
- Flor de sal, al gusto
- Pimienta, al gusto

Modo de preparación

1

Condimente las pechugas de pollo con sal, pimienta y ajo en polvo.

2

En una sartén antiadherente caliente un poco de Gallo Aceite Virgen Extra Reserva y cocine las pechugas de pollo hasta que se doren por un lado y por el otro.

3

Retire de la sartén y reserve.

4

En la misma sartén, saltee la cebolla y el ajo con un poco más de aceite durante 4 minutos.

5

Agregue las Gallo Aceitunas Verdes y los limones cortados en rodajas y déje hervir a fuego lento durante 5 minutos.

6

Agregue las pechugas de pollo, cúbralas y déjelas cocinarse por otros 10 minutos.

7

Antes de servir, espolvoree con perejil picado.

Produtos utilizados



Verdes Sin Hueso
Aceitunas



Reserva
Aceite de Oliva Virgen Extra

Veja também

Carne Rápido Fácil

Pizza de presunto com rúcula

Carne Médio Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne Médio Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne Demorado Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne Demorado Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide