

Pollo con aceitunas y limón

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Médio	Médio	Medio	Con la familia	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