

Pollo con Limón y Cilantro

Ingredientes:

5 o 6 pechugas de pollo sin huesos y sin piel.

El jugo de 3 limones.

Concha rallada de un limón.

2 dientes de ajo.

3 cucharadas de cilantro finamente picado.

Sal y pimienta al gusto

½ taza de vino blanco.

Preparación:

En un refractario añadir el jugo de los limones, el ajo triturado, el cilantro, el vino, sal y pimienta. Mezclar bien.

Agregar las pechugas masajeando bien para que se cubran con la marinada. Tapar con envoltura plástica y dejar reposar por lo menos 1 hora (lo mejor es de un día para el otro).

Pasado el tiempo calentar aceite de oliva en una sartén. Cuando este caliente añadir las pechugas. Cuando este dorado de un lado voltear. Una vez que los dos lados estén dorados, bajar la llama y dejar que se cocine bien.

Y listo el pollo. Sírvalo con vegetales y papas.

No puede ser más fácil, cierto?