



POLLO A LA CERVEZA CON ROMERO

Ingredientes:

- 4 piezas de muslo con pierna
- 500 ml de cerveza oscura
- 2 dientes de ajo
- 3 ramitas de romero fresco
- 2 cucharadas de aceite de olivo
- Ralladura de 1 limón
- ½ cucharada de jugo de limón
- Sal al gusto

Procedimiento:

1. Pica el ajo finamente junto con el romero picado, mezcla la ralladura de limón y el aceite de olivo.
2. Limpia el pollo, dejando la piel. Unta por cada una de las piezas la mezcla de ajo, el romero y el limón, sazona con sal. En una sartén caliente, pon el pollo primero del lado de la piel para que suelte grasa. Dora por cada lado por 5 minutos.
3. Vierte en la sartén la cerveza, y cocina a fuego alto por 5 minutos para que se evapore el alcohol. Agrega el jugo de limón, pimienta y sal.
4. Tapa la sartén y cocina por 30 minutos más a fuego bajo, deja que la salsa reduzca y se espese, si aún está muy fluida, agrega un poco de fécula de maíz para que tenga mejor consistencia.
5. Ofrece y salsea cada pieza de pollo.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4