



**EMMSA**  
Empresa Municipal  
de Mercados S.A.



# PAL ALAJO

[www.munlima.gob.pe](http://www.munlima.gob.pe)



MUNICIPALIDAD DE  
**LIMA**



# POLLO AL AJO

## INGREDIENTES

- 1 pollo
- 250 ml. de vino blanco
  - 1 cabeza de ajos
- 200 g. de harina de trigo
  - Aceite de oliva
- Pimienta negra molida
  - Sal

## PREPARACIÓN

1. Rebozar el pollo en harina y freír hasta que quede bien dorado.
2. Retirar el pollo y colocarlo en un recipiente.
3. En otra sartén, freír los dientes de ajo hasta que queden bien dorados y agregar el vaso de vino y la sal.
4. Luego de 5 minutos agregar la crema sobre el pollo frito.
5. Servir y disfrutar.

