



# 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*

Azeitunas



*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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide