

Pollo en escabeche

Ingredientes para 4 personas

- 1 kg de pollo limpio
- 6 ajos,
- 2 hojas de laurel,
- 1 puñado de pimienta blanca (yo he usado rosada),
- 1 clavo de olor, 200 ml de aceite de oliva,
- 100 ml de vinagre de jerez.

Cómo hacer pollo en escabeche

Limpiamos el **pollo** y lo cortamos en trozos. Todas las partes que podamos quitar el hueso mucho mejor además de la piel.

En una cazuela ponemos el aceite de oliva a calentar y doramos los ajos ligeramente. Añadimos el pollo, el laurel, el clavo de olor y la pimienta. Cocinamos a fuego medio 10 minutos.

Añadimos el **vinagre**, removemos y dejamos cocer 15 minutos con la cazuela tapada.

