

Pechuga de pollo a las hierbas con limón

INGREDIENTES (para 4 personas):

Pechuga de pollo: 600 gramos.

Tomillo seco.

Romero seco.

Perejil: una ramita.

Ajo: dos dientes.

Limón: 2.

Aceite de oliva virgen extra: 2 cucharadas.

Sal.

ELABORACIÓN:

Hacemos un zumo con los dos limones. Pelamos los dientes de ajo y los picamos. Picamos el perejil.

En un bol ponemos el zumo, el ajo picado, el perejil, el tomillo, el romero y el aceite y removemos.

Salamos los filetes de pollo y los ponemos en una fuente. Los cubrimos con el aliño anterior y tapamos la fuente con papel film. La metemos en la nevera durante dos horas como mínimo.

Una vez que la carne se ha marinado la hacemos a la plancha a nuestro gusto.