

## Pechugas de Pollo al limón



\*Imagen con fines ilustrativos

 **Preparación**  
30 minutos

 **Rinde**  
4 porciones

### INGREDIENTES

- 4 **Pechugas de Pollo**
- 2 limones medianos
- ½ cda de jengibre rallado
- ½ cda de ajo rallado
- 3 dintes de ajo
- Unas cuantas ramitas de cilantro
- Sal y pimienta a gusto
- Aceite de oliva

### PREPARACIÓN

- 1.** En un recipiente adecuado coloque la piel de los limones rallada, el jengibre, el ajo rallado y las ramitas de culantro bien lavadas y picadas en partes pequeñas.
- 2.** Agregue el zumo de limón y reserve.
- 3.** Corte las pechugas en filetes, pero a su vez, abra cada filete al medio para poder colocar el relleno. Dentro de cada filete coloque el marinado y cierre. Una buena idea es atarlos con cuerda de cocinar.
- 4.** Caliente el aceite de oliva en un sartén y coloque los filetes. Cocine por ambos lados. Cuando ya casi están prontos agregue los ajos picados, de modo que se cocinen pero no se quemen. Salpimente a gusto. Retire del fuego y sirva con una buena ensalada.