



Asadero de Pollos La Caldera

Pollo a la Brasa

Grilled Chicken

Ingredientes:

1 pollo.
100 ml vino blanco.
50 ml aceite.
2 dientes de ajo
Perejil.
25 ml de limón.
Sal.

Elaboración:

Se parte el pollo en dos, se le añade mojo elaborado con vino blanco, aceite, perejil y limón. Se pone en la brasa 30 minutos.

Ingredients:

1 Chicken.
100 ml white wine.
50 ml olive oil.
2 cloves of garlic.
Parsley.
25 ml of lemon juice.
Sal.

Elaboration:

Clean and gut the chicken and cut it in half. Add it a mash made in a pestle and mortar with garlic, oil, parsley, wine and lemon juice and cook under the grill for 30 minutes.

Asadero de Pollos La Caldera
C/. La Caldera nº 14.
La Caldera.
Telf: 928 61 61 40

Abierto de martes a domingos.
Open of tuesday to sunday.
12:00 - 16:00 / 19:00 - 23:00
Cerrado los Lunes excepto festivos.
Closed on monday except holiday.

