

Costelles de Pollastre amb Llimona i Farigola



Ingrédients pour 4 personnes:

4 gousses d'Ail non pelées, légèrement écrasées.
30 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
450 g d'escalopes de Poulet.
30 ml de jus de Citron.
1 cuil. à thé de thym frais effeuillé.

Préparation:

- Dans une grande poêle à feu élevé, infuser les gousses d'ail dans l'huile jusqu'à ce qu'elles commencent à dorer.
- Les retirer de la poêle et réserver sur une assiette.
- Ajouter les escalopes et les cuire pendant 2 minutes de chaque côté.
- Saler et poivrer.
- Ajouter le jus de citron et le thym.
- Retirer du feu et arroser les escalopes du jus de cuisson.
- Accompagner de l'ail réservé, si désiré.
- Servir avec la salade de haricots et de tomates.