

Muslos de Pollo al Horno

Ca la Meiga



Necesitamos....

- 3 Muslos de Pollo con Contramuslos.
- 500 gr. de Patatas.
- 1 Cebolla.
- 1 Limón.
- 1/2 Cabeza de Ajos.
- 2 Hojas de Laurel.
- Sal.
- Pimienta Blanca.
- Perejil.
- Aceite de Oliva.
- 1 Vasito de Vino Blanco.
- Tomillo.
- Romero.
- Orégano.

Paso 1

Primero encender el horno y precalentar a 200 grados con calor Arriba y Abajo. Mientras Limpiar y Salpimentar los Muslos de Pollo. Colocarlos en una bandeja de hornear con la piel hacia arriba. Lavar, pelar y cortar en rodajas gruesas las Patatas.

Paso 2

Incorporar las Patatas a la bandeja, salpimentar también. Pinchar con la punta de un cuchillo la piel del Pollo para que quede tierno. Pelar y cortar en trozos la Cebolla y colocar en la bandeja.

Paso 3

Rociar con un chorro de Aceite de Oliva, el Zumo de Limón, el Vino y si fuera necesario un poquito de agua (nosotros no le pusimos esta vez ya que el Pollo soltó bastante jugo). Picar el Perejil e incorporar encima junto con el Tomillo, Romero y Orégano.

Paso 4

Pelar, machacar con el cuchillo los ajos y colocar en la bandeja. Partir en trozos el Laurel y agregar también. Tapar con papel de Aluminio la bandeja y meter al horno en la parte media a 180 grados unos 30 minutos para que suelte jugos. Una vez que haya soltado jugos, quitamos el Papel de aluminio. Si vemos que no tiene mucho jugo añadimos un poco de agua para que no quede seco.

Paso 5

Volvemos a meter al horno y subimos a 200 grados. Dejamos que se haga por un lado, damos la vuelta, regamos con los jugos y dejamos que se haga también por el otro. En total unos 40 minutos. Pinchamos para ver que esté tierno. Una vez tierno y dorado esta Listoooo. Es una receta tradicional, una receta de Familia, como lo hacía la Abuela María. Quedan muy ricos. Si queréis probar? Geniallllll...

