Receta de Muslos de Pollo en Salsa

13 Dic 2016

Buenos días a tod@s, para hoy martes y 13 de Diciembre, nuestra amiga y seguidora **María** nos recomienda preparar esta rica receta de **Muslos de Pollo en Salsa**, nos cuenta que le quedan exquisitos y nos anima a prepararlos en casa para toda la familia.

Ingredientes

- Muslos de pollo (un kg)
- Cebolla (una mediana)
- Pimiento rojo (uno)
- Pimiento verde (dos medianos)
- Zanahorias (dos o tres)
- Tomates (uno o dos maduros)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Perejil (unas ramitas)
- Laurel (una o dos hojas)
- Vino blanco (un vasito)
- Pastilla de caldo de pollo
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. En una cacerola honda, poner los muslos de pollo con un poco de sal
2. Picar la cebolla, los pimientos y el tomate, todo bien picadito y echarlo sobre los muslos, removerlos un poco para que se mezcle bien todo
3. Picar los ajos y el perejil y añadirlo, pelar las zanahorias y hacerlas rodajas, poner también las hojas de laurel y la pastilla de caldo desmenuzada y rociarlo todo con un buen chorro de aceite de oliva
4. Colocar la cacerola al fuego medio y dejar que se vaya haciendo, removiendo de vez en cuando
5. Cuando esté un poco hecho, añadir el vino y dejar que evapore un poco
6. Echar agua hasta que casi cubra los muslos y dejar cocer a fuego medio hasta que casi se consuma el agua y los muslos estén cocidos
7. Retirar los muslos y pasar toda la salsa con la batidora, después volver a poner los muslos en la cacerola
8. Servir calientes, cubiertos con la salsa y si queréis acompañar de unas patatas fritas y.....buen provecho!!!