

Receta de Muslitos de Pollo al Vino Bandeira

12 Ago 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy fácil y rica que podéis preparar para toda vuestra familia y seguro que les gustará, en casa nos encantan a todos estos muslitos al vino Bandeira.

Ingredientes

- Muslitos de pollo (un kg o más, según comensales)
- Cebolla (una mediana)
- Pimiento rojo (uno o dos)
- Vino Bandeira (un vaso)
- Pastilla de avecrem (una)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Freír los muslitos de pollo previamente salados en aceite de oliva caliente, si tenéis freidora mejor, reservar en una fuente
2. Poner una cacerola al fuego con un poco de aceite
3. Picar la cebolla y los pimientos rojos en trocitos pequeños y echar en la cacerola, dejar que se refría bien a fuego medio
4. Añadir un poquito de harina y dejar que se fría un poco, removiendo para que no se pegue
5. Echar el vaso de vino y dejar que evapore, luego añadir agua suficiente para cubrir los muslitos
6. Cuando esté hirviendo, poner los muslitos ya fritos y echar la pastilla de avecrem
7. Dejar hervir hasta que la carne esté blandita
8. Si lo ponéis en la olla rápida con diez minutos a fuego medio, será suficiente
9. Servir acompañados de unas patatas fritas o una ensalada y....buen provecho!!!