

Receta de Muslos de Pollo en Salsa de Pimiento Choricero

01 Sep 2014



Buenos días a tod@s, para comenzar este mes de Septiembre os dejo esta rica receta que resulta exquisita y deliciosa para toda la familia, espero que os guste.

Ingredientes

- Muslitos de pollo (un kg o mas según comensales)
- Cebolla (una mediana)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Pimientos choriceros secos (tres)
- Almendras (diez o doce)
- Aceite de oliva
- Pimienta molida
- Laurel
- Perejil
- Sal

Modo de Preparación

1. Hidratar los pimientos en agua unos minutos y luego raspar la carne con un cuchillo y reservarla
2. Poner una cacerola al fuego con un buen chorro de aceite de oliva y cuando esté bien caliente, dorar los muslitos por todos los lados, reservar en una fuente
3. En el mismo aceite, dorar la cebolla troceada, los ajos partidos por la mitad, las almendras y un poco de perejil troceadito
4. Cuando esté todo refrito, poner la carne de los pimientos, un poquito de pimienta negra molida y un poquito de agua
5. Triturar bien todo con la batidora y dejar al fuego
6. Cuando la salsa esté hirviendo, echar los muslos ya fritos y una o dos hojas de laurel, ajustar la sal
7. Dejar unos minutos al fuego para que se mezclen los sabores
8. Servir caliente y.....buen provecho!!!