

Receta de Muslos de Pavo Asados al Vino Bandeira

26 Sep 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de muslos de pavo asados que hemos comido en casa y nos han encantado, son muy fáciles y rápidos de preparar, seguro que os gustarán.

Ingredientes

- Muslos de pavo (dos o mas según comensales)
- Patatas (tres o cuatro)
- Aceite de oliva
- Cebolla (una mediana)
- Pimienta negra molida
- Sal
- Vino de Bandeira (un vaso)

Modo de Preparación

1. Limpiar los muslos de pavo y realizar unos cortes en ellos, echarlos sal y un poco de pimienta negra molida
2. Pelar las patatas y cortarlas en rodajas como para tortilla pero más gorditas
3. Precalentar el horno a 180º
4. En una fuente apta para el horno, poner las patatas con la cebolla cortada en juliana
5. Rociar con un chorro de aceite y poner sal al gusto
6. Colocar los muslos de pavo y meter a hornear, a los veinte minutos echar el vaso de vino, darlos la vuelta y dejar otros veinte minutos aproximadamente
7. Podéis poner unos minutos el grill si os gustan tostaditos
8. Servir los muslos acompañados de las patatas y....buen provecho!!!