

## Receta de Muslos de Pollo Rellenos con Salsa

01 Oct 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta de pollo que resulta muy rica y seguro que si la preparáis en casa vuestra familia quedará encantada porque resulta una comida exquisita para tod@s, e incluso para los más peques de la casa.

### Ingredientes

- Muslitos de pollo deshuesados (1kg o más según comensales)
- Pimiento morrón (una lata)
- Paté de pollo u otro (un tarro)
- Jamón york (unos 200grs)
- Queso gouda u otro (unas lonchas)
- Beicon en lonchas (una para cada muslito)
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimientos rojo y verde (uno de cada)
- Laurel (una o dos hojas)
- Cebolla (una mediana)
- Zanahorias (dos o tres)
- Vino blanco (un vaso)
- Pastilla de caldo de pollo (una o dos)

### Modo de Preparación

1. Preparar una masa con el paté, el jamón de york y el queso troceadito, el pimiento morrón en trocitos y mezclarlo todo
2. Rellenar los muslitos deshuesados con la masa y envolverlos con una loncha de beicon, atarlos con un hilo o cuerda de cocina
3. Freír los muslitos en una sartén con aceite de oliva o en la freidora, que queden doraditos por todos los lados, reservarlos en una fuente
4. Poner un poco de aceite en la olla y refreír las verduras (pimientos, cebolla y zanahorias) todo troceado, echar el laurel y cuando esté bien pochado todo, echar el vino blanco y dejar que evapore, luego añadir agua y las pastillas de caldo
5. Poner los muslos dentro, ajustar la sal y cerrar la olla, mantener cociendo unos veinte minutos o la mitad si la olla es rápida
6. Pasado el tiempo, sacar el pollo y triturar las verduras con la batidora o el pasapurés

## **Muslos de Pollo Rellenos con Salsa**

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

---

7. Servir los muslitos acompañados de la salsa y....buen provecho!!!

---