

Receta de Muslitos de Pollo al Horno con Patatas y Salsa de Hierbas

20 Oct 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de una de nuestras más fieles seguidoras, muchas gracias a Patry Gómez por seguirnos a diario y también por enviarnos esta rica receta de muslitos de pollo.

Ingredientes

- Muslitos de pollo (seis o más, según comensales)
- Patatas (tres o cuatro grandes)
- Ajos (cinco o seis dientes)
- Perejil (un manojito)
- Sal
- Pimienta negra molida (una cucharadita)
- Hierbas provenzales (una cucharada)
- Pimentón
- Aceite de oliva
- Vino blanco (un vasito)

Modo de Preparación

1. Colocar los muslitos en la bandeja del horno separados unos de otros
2. Pelar las patatas y partirlas en rodajas no muy finas y repartirlas por la bandeja entre los muslitos
3. Precalentar el horno a 180º
4. En el mortero poner las hierbas provenzales, el perejil, un poquito de pimentón, los ajos partidos, un poco de sal y de pimienta negra y machacar bien todo hasta que quede una pasta compacta
5. Añadir un buen chorro de aceite y remover, después echar el vasito de vino y mezclar todo
6. Volcar esta mezcla sobre los muslitos y las patatas
7. Meter al horno ya caliente unos 45 minutos hasta que los muslitos estén doraditos y las patatas asadas
8. Servir acompañados de las patatas y....buen provecho!!!