

Receta de Muslitos de Pollo al Horno con Sidra

25 Jun 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy rica y fácil de preparar, estos **Muslitos de Pollo al Horno**, quedan exquisitos para toda la familia y acompañados de unas patatas o una ensalada queda un plato muy completo.

Ingredientes

- Muslitos de pollo (cuatro o más)
- Limón (medio)
- Ajos (una cabeza)
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva
- Sidra (un botellín)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 200º calor arriba y abajo
2. Salpimentar los muslitos de pollo y colocarlos en una fuente apta para horno
3. Hacer un corte en cada diente de ajo por la mitad y añadirlos a la fuente con los muslitos
4. Echar un buen chorro de aceite de oliva, el zumo de limón y un vaso de sidra
5. Meter la fuente al horno y dejar unos 45 minutos aproximadamente, girando los muslos cada diez minutos para que se hagan por todos los lados
6. Si queréis podéis asar unas patatas en rodajas en otra fuente de horno a diferente altura, rociarlas con un poco de sal y un chorrillo de aceite, y dejar hasta que estén tiernas
7. Servir los muslitos calientes y acompañados de las patatas o de una ensalada y....buen provecho!!!