

Receta de Muslitos de Pollo en Escabeche

08 Abr 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy rica de pollo, es una forma diferente de comer una de las carnes que más se consumen, estos **Muslitos de Pollo en Escabeche** quedan exquisitos y en casa nos encanta comerlos así cocinados, espero que a vosotr@s también os guste.

Ingredientes

- Muslitos de pollo (seis o más según comensales)
- Zanahorias (tres)
- Vino blanco (un vaso)
- Vinagre (un vaso)
- Aceite de oliva
- Laurel (dos hojas)
- Tomillo (una cucharadita)
- Romero (una cucharadita)
- Cebolleta (una grande)
- Ajos (cinco o seis dientes)
- Pimienta negra en grano
- Pimentón rojo (una cucharadita)
- Sal

Modo de Preparación

1. Salpimentar los muslitos de pollo
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, dorar los muslitos por todos los lados y reservarlos
3. En el mismo aceite de dorar los muslitos pero retirado del fuego, echar el pimentón con cuidado que no se queme para que no amargue
4. En una cacerola grande, poner los muslos de pollo, los ajos partidos en láminas o enteros, la cebolleta partida en juliana, las zanahorias en rodajas, el laurel el tomillo y unos granos de pimienta negra
5. Añadir el vaso de vino , el vaso de vinagre y el aceite de la sartén con el pimentón
6. Dejar cocer a fuego medio unos cuarenta minutos hasta que el pollo esté tierno
7. Dejar reposar mejor de un día para otro, se intensificarán más los sabores
8. Se puede comer caliente o frío como mejor os guste y....buen provecho!!!