

## Receta de Muslos de Pollo con Nata

15 Nov 2016



Buenos días a tod@s, como se que a much@s de nuestr@s seguidor@s les encanta el pollo, pues para hoy os dejo una nueva receta de esta rica ave, se trata en esta ocasión de unos **Muslos de Pollo con Nata**, es una receta exquisita para que la preparéis en casa para vuestra familia, seguro que os gustará.

### Ingredientes

- Muslos y contramuslos de pollo (tres o cuatro)
- Sal y Pimienta (al gusto)
- Aceite de oliva
- Clara de huevo (una)
- Maíz tostado triturado (25grs Opcional)
- **Para la Salsa:**
- Aceite de oliva (dos cucharadas)
- Cebolleta (una)
- Piña natural (700 grs)
- Nata para cocinar (200ml)
- Sal y Pimienta blanca (al gusto)
- vino blanco (un vasito)
- Caldo de verduras (200ml)

### Modo de Preparación

1. Limpiar de grasa los muslos y contramuslos, salpimentar y poner en una bandeja de horno con un chorrito de aceite de oliva
2. Precalentar el horno a 175º durante 10 minutos
3. Introducir la bandeja en el horno y hornear
4. Mientras, batir la clara del huevo y mezclar con el maíz
5. A media cocción con la ayuda de un pincel bañar los muslos con la mezcla de la clara de huevo y maíz
6. Terminar de hornear hasta que estén los muslos dorados y crujientes, aproximadamente una hora.
7. Preparar la salsa
8. Pochar la cebolleta picada fina con un poco de aceite y sal, añadir la piña sin piel y cortada en dados y rehogar hasta que esté la piña bien pochada
9. Añadir el vino, el caldo y la pimienta y dejar cocer 15 minutos
10. Añadir la nata y dejar que hierva hasta que reduzca la salsa
11. Retirar y pasar todo por la batidora

## **Muslos de Pollo con Nata**

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

---

12. Servir la salsa, poner encima el pollo, y acompañar de unas medias lunas de piña a la plancha, que previamente habréis reservado y.....buen provecho!!!
-