

## Receta de Muslos De Pavo Al Horno

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, hoy os dejo una rica receta que es muy sana y buena para vuestra salud, pues es baja en colesterol y esto nos viene muy bien para tod@s.

### Ingredientes

- Muslos de pavo (cantidad según comensales)
- Zanahorias (tres o cuatro)
- Apios (uno o dos)
- Nabos (uno)
- Puerro (uno)
- Sal
- Aceite de oliva
- Ciruelas pasas (50grs)
- Moscatel (un vaso)

### Modo de Preparación

1. Picar Los apios y el puerro en rodajitas y las zanahorias y el nabo en trocitos
  2. Poner los muslos de pavo en una fuente para el horno, rociar con un chorrito de aceite y echar todas las verduras picadas
  3. Poner las ciruelas pasas por encima y rociar todo con el moscatel
  4. Precalentar el horno a 180 Grados
  5. Meter la fuente en el horno y mantener asando unos 20 minutos con el fuego superior y otros 20 minutos con el fuego inferior, removerlo de vez en cuando
  6. Podéis acompañarlo con unas patatas panaderas o una ensalada y....buen provecho!!!
-