

Muslos de pollo asados con patatas



Nombre de la receta

Muslos de pollo asados con patatas

Tiempo

2 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Muslos de pollo asados al horno al estilo de mi hermana Conchi.

Ingredientes

- 4 muslos de pollo
- 2 patatas
- 8 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel
- 1 pastilla de caldo de pollo

- 1 vaso de vino blanco
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- 30 gramos de mantequilla o margarina

Pasos

1 La noche anterior ponemos en una fuente honda los muslos de pollo bien lavados y secados junto con el vaso de vino, el laurel, los ajos rajados por la mitad, y la pastilla de caldo desmenuzada por encima. Tapamos con papel film y dejamos en el frigorífico para que vayan cogiendo el adobo.



2 Al día siguiente, cuando queramos asarlos, cogemos una bandeja de horno y untamos la superficie con la mantequilla. Colocamos los muslos con la piel hacia abajo, ponemos los ajos por encima. Pelamos, lavamos y cortamos las patatas en rodajas y las ponemos alrededor de los muslos. Echamos el vino con la pastilla del adobo. Salmientamos los muslos y un pelín las patatas. Con cuidado de no pasarnos pues la patilla ya lleva bastante sal.



3 Metemos en el horno la bandeja a 180 grados durante 45 minutos. Deben hacerse a temperatura no muy alta para que se horneen por dentro sin quemarse por fuera. Trascurrido este tiempo, sacamos la bandeja y damos la vuelta a los muslos para que se dore la piel de arriba. Dejamos durante unos 20 minutos más o hasta que estén a nuestro gusto. Ya tendremos nuestro pollo listo para servir.



Observaciones o consejos

Podemos utilizar un chorreón de aceite de oliva en lugar de la mantequilla. Es más sano, solo que la mantequilla da un toque suave a las patatas.

Autor

Matilde Linares