

Será por recetas



Muslos de pollo con vino blanco

Recetas de pollo, Recetas fáciles

 4 Personas

 30 Minutos

 Fácil

 Enviada el 17/05/2012

Ingredientes

- | | | |
|-----------------------------|-------------------|---------------------------------|
| • 1 diente de ajo | • 1 cebolla | • 2 cucharas de aceite de oliva |
| • de 8 a 10 muslos de pollo | • Sal | • Pimienta |
| • 2 cucharadas de jerez | • 50 g de piñones | • 200 ml de vino blanco |

Elaboración

Primero pelar el ajo y la cebolla y cortarlos en cuadraditos. Calentar aceite en una sartén y sofreír el ajo y la cebolla hasta que estén transparentes.

A continuación salpimentar los muslos y sofreírlos con el ajo y la cebolla hasta que estén dorados por todos los lados. Agregar el jerez.

Añadir también los piñones y el vino. Tapar la sartén y cocer los muslos a fuego lento hasta que estén hechos.

Mientras se estén cociendo, darle la vuelta al pollo de vez en cuando. Los muslos estarán hechos a los 35 minutos (tiene que empezar a desprenderse la carne del hueso)



Autor receta de Muslos de pollo con vino blanco

Quanttron

 53 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 02/04/2012