

Será por recetas



Pollo a la miel

Carnes, Recetas de pollo, Recetas fáciles

 4 Personas

 fácil

 50 Minutos

 Enviada el 31/05/2012

Ingredientes

- 16 muslos de pollo
- 500 g de miel líquida
- 200 g de mantequilla derretida
- 150 g de ketchup
- 1 ½ cucharada sopera de mostaza
- 1 cucharada sopera de curry molido picante

Elaboración

Primero lavar bien los muslos de pollo, secar y colocarlos en una fuente refractaria todos juntos. Para elaborar la salsa mezclar en una cacerola la miel, la mantequilla, el ketchup, la mostaza y el curry molido y llevarlo a ebullición.

Retirar del fuego y se reparte la salsa por igual por encima de los muslos de pollo. Introducir la fuente refractaria en el horno precalentado y asar los muslos a 170 °C durante 30 o 40 minutos hasta que estén dorados. Servir de inmediato.



Autor receta de Pollo a la miel

Melk

 Valoración 4/5

 37 Recetas publicadas

 Miembro desde 29/05/2012