

Será por recetas



Muslitos de pollo a la cerveza

Tapas y Pinchos, Recetas de pollo, Microondas, Recetas fáciles

 4 Personas

 Fácil

 25 Minutos

 Enviada el 25/06/2012

Ingredientes

- 4 muslitos de pollo
- 100g de arroz inflado tostado
- 1 cucharada de orégano
- 1 ramita de perejil
- 1 quinto de cerveza rubia
- ½ cucharada de pimentón
- ½ cucharada de sal

Elaboración

Primero quitar la piel de los muslos, desprender su carne por la parte inferior del hueso y tirar hacia atrás formando con ella una bolita en el extremo opuesto.

A continuación mezclar en un recipiente la cerveza con orégano y sazonar con sal, sumergir los muslitos en la mezcla y dejarlo adobar 3 horas.

Triturar el arroz y picar el perejil. Mezclar el arroz y el perejil y sazonar con pimentón.

Ecurrir los muslos y rebozarlos con el arroz, cocer en el microondas 10 minutos dándoles la vuelta una vez. Servir calientes.



Autor receta de Muslitos de pollo a la cerveza

Tiramisú

 Valoración 3/5

 56 Recetas publicadas

 Miembro desde 20/03/2012