

**Creator:** Monónimo



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 4 cuartos traseros de pollo
- 2 dl de aceite de oliva
- 1 pizca de nuez moscada
- 1 rama de perejil
- 1 dl de caldo de verduras
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 cucharadita de orégano
- 1 diente de ajo
- 250 ml de yogur natural
- 1 cucharadita de cominos
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 1 cucharadita de perejil fresco picado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta

## **Preparación:**

### **Paso 1**

**Precalear el horno a 200°. En un cuenco mezclar el pimentón, la nuez moscada, el orégano, el ajo pelado y triturado, el perejil lavado y picado, y el aceite de oliva. Salpimentar la mezcla y dejar reposar unos minutos. Disponer los contra muslos de pollo en una bandeja de horno, untar con la mezcla anterior y hornear durante 30 minutos, retirar la bandeja del horno, dar la vuelta al pollo y regar con el caldo. Dejar cocer durante 15 minutos más. Hacer una salsa con el yogur, el zumo de limón, los cominos y el aceite de oliva, mezclar bien hasta conseguir una mezcla homogénea, salpimentar. Servir los contra muslos de pollo acompañados con la salsa de yogur.**