

MUSLO DE POLLO RELLENO CON SALSA DE VERDURAS Y PATATAS ESPECIADAS AL LIMÓN



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya



Tiempo: 1h y 45min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

SIN PALABRAS PARA DESCRIBIR ÉSTO..... SÓLO QUE HAY QUE PROBARLO.

Ingredientes para 2 personas :

- 2 MUSLOS DE POLLO CON LOS CONTRAMUSLOS DESHUESADOS
- 1 LONCHA de LONCHA DE JAMÓN DE YORK
- 4 LONCHAS de QUESO
- 1 PIEL DE 1 PECHUGA
- 2 PATATAS
- 2 LIMONES
- TOMILLO
- ROMERO
- AJO EN POLVO
- 5 TOMATES MADUROS
- 3 ZANAHORIAS
- 1/2 de PUERRO
- 1 CEBOLLA MEDIANA
- 4 DIENTES DE AJO GRANDES
- SAL Y PIMIENTA
- ACEITE
- 250 ML de VINO BLANCO

Preparación:

Paso 1

PREPARAMOS LOS MUSLOS PONIÉNDOLOS JUNTOS BIEN SALPIMENTADO, LE EXTENDEMOS LA LONCHA DE YORK Y SOBRE ELLA EL QUESO. ENROLLAMOS Y LO LIAMOS BIEN CON SUS PIELES Y DONDE UEDEN HUECOS CON LA PIEL EXTRA DE PECHUGA. LO METEMOS EN UNA MALLA BIEN PRENSADO Y RESERVAMOS.

Paso 2

LAVAMOS LAS VERDURAS, Y EN UNA BANDEJA DE HORNO, PONEMOS LOS TOMATES ENTEROS, LOS AJOS SIN PELAR, EL PUERRO Y LA CEBOLLA Y LAS ZANAHORIAS PELADAS. (SI TODO NO NOS COGE NO HAY PROBLEMAS, COMO SE HARÁN ANTES QUE LA CARNE, LOS IREMOS SACANDO LOS QUE ESTÉN LISTOS Y METIENDO EL RESTO. PONEMOS EL MUSLO UNTADO EN ACEITE, SALPIMENTAMOS TODO, LE AÑADIMOS ACEITE, ROMERO Y TOMILLO Y LO METEMOS EN EL HORNO A 250°. DURANTE 10 MINUTOS. PASADO ESE TIEMPO, PONEMOS EL VINO Y UN POCO DE AGUA Y DEJAMOS QUE SE COCINE A 200° CON EL CALOR SÓLO ABAJO. CUANDO SE HAYA DORADOLE DAMOS LA VUELTA, Y CONFORME LAS VERDURAS ESTÉN LISTAS LAS SACAMOS Y PONEMOS EN UNA OLLITA, PELAMOS Y RESERVAMOS. CUANDO EL POLLO ESTÉ LISTO, AÑADIMOS UN POCO EL JUGO A LAS VERDURAS Y LO TRITURAMOS PARA OBTENER LA SALSA Y RESERVAMOS. QUITAMOS LA MALLA DEL MUSLO.

Paso 3

EN OTRA FUNTE PONEMOS LAS PATATAS BIEN LAVADAS PORQUE NO LAS VAMOS A PELAR, LAS CORTAMOS EN 8 PIEZAS A LO LARGO, LAS SALPIMENTAMOS Y AÑADIMOS AJO EN POLVO, PONEMOS UN CHORRITO DE ACEITE Y EXPRIMIMOS LOS 2 LIMONES. LE INCORPORAMOS UN POCO DE ROMERO Y TOMILLO Y LAS METEMOS EN EL HORNO A 250°, ENTRE 12 Y 15 MINUTOS, MOVIÉNDOLAS DE VEZ EN CUANDO PARA QUE NO SE PEGUEN. COMPROBAMOS UE ESTÉN FRITAS POR FUERA Y TIERNAS POR DENTRO Y LISTO.

Paso 4

PARTIMOS EL MUSLO POR LA MITAD, AÑADIMOS LA SALSA Y REPARTIMOS LAS PATATAS Y LISTO.