

# MUSLO DE PAVO AL HORNO CON HIERBAS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** Carlos Santana



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

Hasta hace algunos años, el pavo solamente era considerado el platillo principal de festejos como navidad o el día de acción de gracias, pero en este momento en que la moda exige un cuerpo sin exceso de grasa, el pavo es un alimento perfecto ya que contiene muy poca grasa, no tiene colesterol y es muy nutritiva y sabrosa.

## Ingredientes para 2 personas :

- 2 muslos de pavo
- Patatas
- Tomillo
- Romero
- Pimienta
- Sal
- Vino blanco
- Aceite de oliva

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN:** Se sal pimenta los muslos, se untan con aceite. En un vaso echar la mitad de vino blanco y la mitad de agua, remojar con la mitad los muslos. Pelar las patatas y cortarlas en cachos, echarlas en la bandeja de horno con los muslos. Poner encima las ramitas de tomillo y romero y al horno, cuando este un poco dorado al gusto darle la vuelta y volver a remojar con lo que sobro del vino y de nuevo al horno hasta que este hecho. Coci 2 huevos y los rellene con la yema picada y paté de atún (muy rico).