muslo de pollo relleno sobre cama de repollo salteado

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

Creador: Violeta Lopez R **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 8 muslos de pollo deshuesado
- 50 gr de uvas pasas
- 400 gr de repollo
- 50 gr de jamón serrano
- 100 gr de setas
- 1 cebolla
- 50 gr de piñones
- 1 zanahoria
- 1/2 de calabacín
- sal
- pimienta
- aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Pela la cebolla y la zanahoria y pícalas en trozos pequeños. Pica el calabacín, las setas y el jamón. Rehoga la cebolla y la zanahoria en una sartén hasta que estén doradas y añade el calabacín, rehogándolo tambien. En otra sartén, saltea las setas, añade el jamón, los piñones y retíralo enseguida. Mezcla todo y rellena los muslos. Átalos con cuerda de cocina, salpimiéntalos y fríelos en aceite, acabándolos en el horno a 160º durante 20 min. Retira las partes duras del repollo y córtalo en juliana, ponlo a cocer en agua y sal, dejándolo al dente.

Escúrrelo y saltéalo en una sartén junto con las pasas, poner a punto de sal y reserva. Sirve en cada plato un montoncito de repollo y sobre éste dos muslitos de pollo con su propio jugo, adorna con pasas y piñones alrededor y un poco de perifollo o perejil.