

# MUSLOS DE PAVO AL CHOCOLATE



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

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** consuelo ruso m



**Tiempo:** 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

LA VERDAD ES QUE NO ESPERABA QUE ESTUVIERA TAN BUENO, VOLVERÉ A REPETIR LA RECETA ESO FIJO.

## Ingredientes para 2 personas :

- 2 muslos de pavo
- balsámico de chocolate
- 100ml de vino blanco
- 100 ml de agua
- sal
- perejil
- aceite de oliva

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN:** En una bandeja apta para horno ponemos los muslos, los rociamos con un poco de aceite de oliva. En un vaso echamos un poco del balsámico de chocolate y con un pincel untamos los muslos, los metemos al horno a 200° 15 minutos. Pasado los 15 minutos los sacamos y les damos la vuelta, mezclamos en un vaso el agua con el vino blanco y echamos la mitad encima de los muslos, echamos la sal, el perejil y vuelta al horno hasta que este doradito. Cuando este dorado ese lado le volvemos a dar la vuelta y echamos lo que sobro del vino, vuelta al horno hasta que se dore. Yo lo acompañe con unas patatas fritas y una ensalada de canónigos.