

MUSLOS DE PAVO AL CHOCOLATE



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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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.