

Creador: karmela **Recetizador:** Pimpollo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

meter los muslos salados y especiados en un cuenco con el vino blanco y la aceite y todas las hiervas y mezclar bien tener macerando 1 hora si lo tienes mas no importa despues meter en la bolsa de horno unos 35 minutos a unos 190 grados cuando acabe abrir la bolsa y servir

Ingredientes para 4 personas :

- 8 muslos de pollo
- 1 bolsa de asar
- - Aceite - Sal
- 2 Hojas de laurel
- pimienta
- tomillo
- oregano
- romero
- perejil y ajo en polvo.
- comino
- poleo
- Eneldo
- pimenton dukce
- 1 vaso vino blanco tener cuidado al abrir la bolsa

Preparación:

Paso 1

tener cuidado al abrir la bolsa