Muslos de pollo asados con naranja y limón

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Mari Belmonte C

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 2 muslos de pollo grandes
- 1 Naranja
- 1 limón
- sal canela en polvo

Preparación:

Paso 1

Cortamos la naranja y el limón por la mitad y luego una mitad de la naranja y todo el limón en lonchas finas. Exprimimos la otra mitad de la naranja y reservamos el zumo colado. Retiramos los extremos de las lonchas que no incluyan pulpa. En una fuente de cristal done quepan ajustados los muslos preparamos una cama de los cítricos, alternando el limón y la naranja, hasta cubrir entero todo el fondo (a nosotros nos ha sobrado un poco de limón, como 1/4).

Paso 2

Limpiamos bien el pollo de plumas, grasa y pieles sobrantes. Salamos con sal fina por todos lados y lo depositamos sobre la cama de cítricos En el horno precalentado a 180 ºC lo hornearemos durante aproximadamente 1 1/4 horas. La primera 1/2 hora con turbo, para que coja bien calor, luego pasamos a hornear sin turbo para que no se reseque mucho. Cuando falte 1/2 hora añadimos por encima el zumo de naranja reservado. Entre el zumo añadido y lo que hayan sudado los cítricos al asarse, más el propio caldo que haya soltado el pollo, quedará una salsita suficiente, que si vemos que se reduce demasiado podemos rescatar con un poco de agua