

MUSLOS DE POLLO A LA PIMIENTA VERDE



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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Emma I. Alejand



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 MUSLOS DE POLLO DESHUESADOS
- 500 MIL. de NATA PARA COCINAR
- ACEITE
- SAL Y PIMIENTA VERDE

Preparación:

Paso 1

Ponemos una sartén al fuego con unas gotas de aceite las hacemos por los dos lados y reservamos. En la misma sartén ponemos una copita de cañac y la flameamos, vertemos la nata y la pimienta verde hasta que esta espese, ponemos la salsa por encima del pollo y servimos.