

# MUSLOS DE POLLO A LA PIMIENTA VERDE



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

**Creador:** MARIBEL **Recetizador:** fina Millán or



**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.