

# CONTRAMUSLOS DE POLLO RELLENOS DE PIMIENTO



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

**Creador:** Juan Neira Dura **Recetizador:** xana



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico



**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 4 CONTRAMUSLO DE POLLO DESHUESADOS
- 3 PIMIENTO DEL PIQUILLO
- 150 GR de MEZCLA DE ARROZ BASMATI CON SALVAJE
- 1 SAL
- 1 PIMIENTA
- 1 PUERRO
- 1 ACEITE DE OLIVA

## Preparación:

### Paso 1

LIMPIA EL PUERRO LAVALO Y CORTALO EN JULIANA REHOGALO EN 1 CUCHARADA DE ACEITE 25 MINUTOS

### Paso 2

LAVA LOS CONTRAMUSLOS, SECALOS CON PAPEL DE COCINA Y APLASTALOS CO EL RODILLO, SALPIMENTALOS Y REPARTE EL PUERRO SOBRE ELLOS, PON ENCIMA DE CADA UNO ½ PIMIENTO CORTADO A LO LARGO Y ENROLLALOS

### **Paso 3**

ATALOS CON HILO DE COCINA Y PONLOS EN UNA FUENTE REFRACTARIA UNTADA CON CEITE Y ASALOS 15 MINUTOS A 170 ° DALES LA VUELTA VIERTES EL CALDO Y ASALOS 15 MINUTOS MAS 180 °

### **Paso 4**

CUECE EL ARROZ SEGÚN INDIQUE EL ENVASE, ESCURRE Y REFRESCA CON AGUA FRIA , CORTA EL PIMIENTO RESTANTE EN TIRAS SALTEA CON EL ARROZ Y SALPIMIENTA SIRVE CON LOS CONTRAMUSLOS DE POLLO RELLENOS