

# Pollo en salsa de albaricoque.



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

**Creador:** Keka **Recetizador:** Angie Lobo Camp



Photo by Keka  
www.recetizate.com

**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 2 personas :

- 2 unidades de Muslos de pollo Muslo y contramuslo
- 100gr. de Mermelada de albaricoque
- 100gr. de Salsa rosa
- 1/2 sobre. de Sopa de cebolla

## Preparación:

### Paso 1

Salazar los muslos, reservar. Mezclar en un cuenco, la mermelada de albaricoque con la salsa rosa y los polvos de la sopa de cebolla, añadir un poco de agua para que no esté muy espeso, cubrir los muslos con esta mezcla y dejar unas horas en la nevera. Precalentar el horno a 180° (yo, lo hice en horno con ventilación), meter los muslos al horno y hornear una hora más o menos, dependiendo de cada horno, dándole la vuelta un par de veces, si veis que la salsa espesa mucho, añadir un poco de agua, pasado el tiempo sacar los muslos y pasar la salsa por la batidora. Servir los muslos acompañados de la salsa y, si queréis con un poco de arroz blanco.