Pollo en salsa de albaricoque.

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

Creador: Keka **Recetizador:** laly

Photo by Keka

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 2unidades 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

Salar 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 ésta mezcla y dejar unas horas en la nevera Precalentar el horno a 180º (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.