

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:27
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/muslos-de-pollo-asados-con-ajitos-al-aroma-de-lim%c3%b3n.html>

Muslos de pollo asados con ajitos al aroma de limón

INGREDIENTES

- 4 muslos de pollo
- 4 dientes de ajo
- el zumo de 2 limones
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 pastilla de caldo
- sal y pimienta
- un poco de pimentón
- un poco de perejil

PREPARACIÓN

Machacar los ajos, junto con el perejil, el pimentón y el aceite en un mortero.

Colocar los muslos en una fuente de horno y salpimentar. Repartir la salsa de aceite, pimentón, ajo y perejil por encima del pollo. Rociar con el zumo de limón y echar por encima la pastilla de caldo desmenuzada.

Meter el pollo en el horno precalentado y asar durante una hora aproximadamente. A la mitad del tiempo de asado se les da la vuelta a los muslos y se rocían con la salsa del fondo de la fuente. Si es necesario se añade un poco de agua hirviendo.

Una vez listos se retiran los muslos de la bandeja de horno y se colocan en una fuente.

Se recoge toda la salsa que queda en la bandeja, raspando el fondo. Se añade el zumo del segundo limón y un poco de agua hirviendo.

Remover y verter sobre el pollo.