

Libreta: Carnes

Creado: 24/03/2018 22:27

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/muslos-de-pollo-asados-con-costra-de-mostaza-y-hierbas.html>

## Muslos de pollo asados con costra de mostaza y hierbas

### INGREDIENTES

- 6 muslos de pollo
- 1 huevo
- 1 litro de caldo de pollo
- 600 gramos de patatas pequeñas
- 2 cebollas medianas
- 3 cucharadas de harina
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- sal y pimienta
- 2 cucharadas de mostaza fuerte
- 20 gramos de pan rallado
- un ramillete de hierbas tipo provenzal o 2 cucharadas de hierbas secas de frasco

### PREPARACIÓN

Lavar los muslos de pollo y secar con papel de cocina. Salpimentar.

Mezclar en un bol el huevo con sal, pimienta negra recién molida, la harina, la mostaza y el pan rallado hasta obtener una masa sin grumos. Añadir una o dos cucharadas de agua si es preciso. Lavar, secar y picar las hierbas y mezclar con la masa. Dejar reposar.

Pelar y lavar las patatas. Pelar las cebollas y partirlas en trozos grandes. Partir también las patatas si no son muy pequeñas.

Untar la fuente del horno con el aceite de oliva y colocar sobre ella las patatas y trozos de cebolla. Meter al horno precalentado durante unos 15 minutos a 220°.

Dar la vuelta a las patatas y cebollas y colocar sobre ellas los muslos de pollo previamente untados con la masa de mostaza y hierbas.

Verter sobre todo ello el litro de caldo de pollo (puede ser de dos pastillas) y meter de nuevo al horno durante otra media hora. Dar la vuelta a los muslos a los 15 minutos para que se queden crujientes por igual.