# Receta de Muslos De Pavo Al Horno

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, hoy os dejo una rica receta que es muy sana y buena para vuestra salud, pues es baja en colesterol y esto nos viene muy bien para tod@s.

## Ingredientes

- Muslos de pavo (cantidad según comensales)
- Zanahorias (tres o cuatro)
- Apios (uno o dos)
- Nabos (uno)
- Puerro (uno)
- Sal
- Aceite de oliva
- Ciruelas pasas (50grs)
- Moscatel (un vaso)

## Modo de Preparación

1. Picar Los apios y el puerro en rodajitas y las zanahorias y el nabo en trocitos
2. Poner los muslos de pavo en una fuente para el horno, rociar con un chorrito de aceite y echar todas las verduras picadas
3. Poner las ciruelas pasas por encima y rociar todo con el moscatel
4. Precalentar el horno a 180 Grados
5. Meter la fuente en el horno y mantener asando unos 20 minutos con el fuego superior y otros 20 minutos con el fuego inferior, removerlo de vez en cuando
6. Podéis acompañarlo con unas patatas panaderas o una ensalada y....buen provecho!!!