# Receta de Muslos De Pollo Macerados Al Horno

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy martes os dejo esta riquísima receta para tod@s l@s amantes del pollo, es fácil de preparar y seguro que os va a gustar.

## Ingredientes

- Muslitos de pollo (seis o más según comensales)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Pimentón
- Aceite de oliva (un vaso)
- Salsa de soja (un chorrito)
- Laurel una o dos hojas)
- Vino blanco (un vasito)
- Pimiento choricero (uno)
- Tomillo
- Romero
- Cayena (una o dos)

## Modo de Preparación

1. En un bol mezclar el aceite, los ajos, un poco de pimentón, la salsa de soja, el laurel, el vino blanco, el pimiento, un poco de tomillo y romero y la cayena
2. Poner los muslitos de pollo a macerar durante unas horas
3. En una fuente para horno poner los muslitos y rociarlos con la salsa de la maceración
4. Poner el horno a 200 Grados y meter la fuente con los muslitos
5. Mantener sobre una hora aproximadamente hasta que los muslitos estén dorados
6. Servir calientes y ... buen provecho!!!