

Receta de Muslos de Pollo Estofados

18 Sep 2015



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo la receta de estos **Muslos de Pollo Estofados**, es una forma exquisita de comer el pollo y seguro que si lo preparáis en casa vuestra familia quedará encantada con su rico sabor.

Ingredientes

- Muslitos de pollo (ocho o diez, según comensales)
- Cebollas (dos medianas)
- Pimientos rojo y verde (dos o tres de cada)
- Tomates maduros (dos o tres)
- Laurel (dos o tres hojas)
- Ajos (cinco o seis dientes)
- Perejil seco (una cucharadita)
- Zanahorias (dos o tres medianas)
- Vinagre (un vasito)
- Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner una cacerola honda al fuego con un poquito de aceite
2. Poner los muslitos dentro y dorar un poco, echar sal al gusto y las hojas de laurel
3. Picar las cebollas, los pimientos y los tomates, todo bien picadito y añadirlo a los muslitos, remover para mezclar todo
4. Picar los ajos y añadir a la cacerola, echar una cucharadita de perejil picado y otro chorrito de aceite de oliva
5. Pelar las zanahorias y partir en rodajas, añadir las a la cacerola
6. Cuando esté todo rehogado, echar un vasito de vinagre y dejar que evapore un poco
7. Añadir agua hasta que cubra los muslitos y dejar cocer a fuego medio hasta que reduzca el caldo y el pollo esté tierno
8. Servir los muslos con la salsa y....buen provecho!!!