

Receta de Muslos de Pollo Especiados

31 Ene 2017



Buenos días a tod@s, como se que el pollo es una de las carnes que se consume más en todos los hogares, para hoy os animo a preparar estos riquísimos **Muslos de Pollo Especiados**, es una receta muy fácil de preparar y que gustará a toda vuestra familia.

Ingredientes

- Traseros de pollo en cuartos (cuatro o más, según comensales)
- Patatas pequeñas
- Ajos (diez o doce dientes enteros)
- Ajo picado molido
- Finas hierbas (una cucharadita)
- Jengibre, Tomillo y Romero (media cucharadita de cada)
- Aceite
- Sal
- Brandy (un vasito)

Modo de Preparación

1. Preparar una mezcla con las diferentes especias, un poquito de aceite de oliva y un poquito de sal
2. Untar los muslos con la mezcla de especias y colocarlos en una fuente para horno
3. Colocar los ajos pelados alrededor y rociar con un poco de aceite de oliva
4. Meter al horno a 180º durante unos 20 minutos
5. Pelar y lavar las patatas, ponerles un poco de sal gruesa y espolvorearlas con las finas hierbas y un poco de ajo molido
6. Pasados los 20 minutos, añadir al pollo un vasito de brandy, colocar las patatitas alrededor
7. Volver a meter la fuente en el horno otros 20/25 minutos hasta que se hagan las patatas y termine de dorarse el pollo
8. Servir acompañado de los ajos enteros y algunas patatas y.....buen provecho!!!