Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Muslitos de pollo al horno

1h 4 raciones

Ingredientes

- Muslitos de pollo
- Sal
- Pimienta
- Pimentón
- Aove
- Vino blanco

Elaboración

1. Ponemos la sal, la pimienta y el pimentón sobre los muslitos, y agregamos un chorrito de aove y de vino blanco.
2. Dejamos reposar 30 min. para que coja sabor.
3. Introducimos los muslitos en el horno a 180 grados durante 25-30 min. (les damos un par de vueltas para que se doren por ambos lados).
4. Servimos caliente.

Hecho con CookNest