Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Muslos de pavo en la cocotte

1h30 · 4 raciones · 804 kcal

Ingredientes

- **4** muslos de pavo
- **4**-5 patatas peladas y cortadas en gajos
- Aove
- Sal
- Pimienta
- Tomillo
- **12**-15 ajos con un golpe dado
- **1** vaso de vino dulce

POR RACIÓN

Proteínas	**73 g**
Grasas	**29 g**
Hidratos	**46 g**
Fibra	**4,5 g**

Elaboración

1. En la olla de hierro fundido poner la mitad de las patatas, sal, pimienta, tomillo y los muslos de pavo
2. Poner el resto de las patatas y salpimentar de nuevo
3. Poner el tomillo, un buen chorrito de aove, los ajos y el vaso de vino
4. Tapar y llevar al horno a 185 grados durante hora y media
5. Sacar del horno, servir y listo para disfrutar

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya