

# Muslos de pollo deshuesados a la barbacoa



## Consejo del chef

Servir acompañados de ensalada de tomate, cebolla y manzana.

## Raciones para 4

**800 gr** Muslos de pollo deshuesados

Para la marinada:

**4** Cucharadas de pimentón ahumado

**3** Dientes de ajo

**3 gr** Perejil fresco

Sal

Pimienta

**180 ml** Aceite de oliva virgen extra

Para el acompañamiento:

**2** Cogollos

**1** Tomate rama

**1/2** Cebolleta

**1/2** Manzana Fuji

- 1** En un bol mezclar el pimentón, los dientes de ajo y el perejil finamente picados, la sal, la pimienta y el aceite.
- 2** Agregar los muslos de pollo deshuesados y cortados y remover para cubrirlos con la marinada por todos los lados.
- 3** Reservar en la nevera por lo menos 30 minutos, aunque cuanto más tiempo mejor.
- 4** Asar en la barbacoa por ambos lados hasta que estén bien dorados y cocinados.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/muslos-de-pollo-deshuesados-a-la-barbacoa/>

**COOKING**  
**LOVERS** 