

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 