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/