



MUSLOS DE POLLO ASADOS

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 10 min 90 min

Ingredientes

Muslos de pollo: 4 unidades hermosas.
Patatas: 3 unidades.
Cebolla: ½ unidad.
Manzanas: 2 unidades hermosas.
Limón: ½ unidad (su zumo).
Aceite: cantidad necesaria (para untar las patatas).
Sal: al gusto.



Preparación

1. Pelar las 3 patatas y cortarlas en rodajas finas. Cortar la media cebolla también en rodajas finas. En un plato, untar las patatas con aceite y sazonar con sal.
2. Mezclar las patatas y la cebolla, y colocarlas bien repartidas sobre el fondo de una besuguera, formando una cama.
3. Sazonar los 4 muslos de pollo con sal y distribuirlos sobre la cama de patatas con la piel hacia arriba.
4. Regar los cuatro muslos con el zumo de medio limón.
5. Meter la besuguera en el horno (estando este frío) y programar a 220°. Hornear durante 50 minutos sin abrir el horno.
6. Abrir el horno y regar los muslos con la salsa que se haya formado en el fondo de la besuguera.
7. Colocar las 2 manzanas hermosas sobre los muslos.
8. Seguir horneando a 220° durante 40 minutos más.
9. Una vez que el pollo y las manzanas estén bien asados, sacar de la besuguera y servir.

Notas

- Los muslos se compran limpios en la pollería. Hay quien les quita la piel para que queden con menos grasa.
- Las patatas se cortan en rodajas finas para que se cuezan antes. Es importante que todas queden bien untadas en aceite y sazonadas al repartirlas en la fuente.
- Introducir el pollo con el horno frío permite programar el tiempo de encendido y asegura una cocción progresiva.
- Los pollos de granja suelen desprender mucho líquido al ser horneados; si no fuese así, se pueden regar con un poco de agua o caldo.
- Las manzanas asadas junto al pollo aportan un contraste de sabor excelente al plato

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Muslos de pollo asados	Carnes	01	19-04-2025	1 de 1

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.