

Muslitos de pollo rellenos (Guisados)

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Aves, Pollo, Segundos



INGREDIENTES

Zancas de pollo (Muslo y contramuslo)

Cebolla

JamÃ³n serrano

Queso

Zanahoria

PREPARACIÓN

Se deshuesan los muslos y se rellenan con jamÃ³n serrano y queso. DespuÃ©s se atan o cose con hilo grueso, se enharinan y se sofrÃ©en.

En el aceite de freir los muslos se dora un buen trozo de cebolla picada y zanahoria cortada en rodajas finas. Se aÃ±ade un poco de harina y un buen vaso de agua (se puede aÃ±adir media pastilla de caldo concentrado de carne si se desea) y se deja cocer. Si se desea, aÃ±adir en este punto un poco de zumo de limÃ³n.

AÃ±adir los muslitos a la salsa y dejar cocer hasta que estÃ©n hechos.