## Receta de Muslitos de Pollo con Pimientos

10 Jun 2019



Buenos días a tod@s, para hoy lunes os propongo hacer esta rica receta de **Muslitos de Pollo con Pimientos**, es muy fácil de preparar y queda estupenda para cualquier día que queráis disfrutar en familia de una estupenda receta de pollo

## Ingredientes

- Muslitos de pollo (un kg o más según comensales)
- · Aceite de oliva
- Sal
- Pimiento verde, rojo y amarillo (uno o dos de cada color)
- Pereji
- Albahaca tierna
- Cebolleta
- Zumo de limón
- Cuscús (opcional para acompañar)

## Modo de Preparación

- 1. Precalentar el horno a 200º
- 2. En una sartén a fuego medio/alto, poner un poco de aceite y dorar los muslitos de pollo poniéndoles un poco de sal al gusto, dejar unos diez minutos hasta que la piel esté dorada y crujiente
- 3. Saltear los pimientos partidos en tiritas durante unos minutos y ponerlos en una fuente para horno
- 4. Colocar los muslitos sobre la cama de pimientos y meterlos al horno hasta que veáis que están hechos
- 5. Hacer una salsa con el perejil, albahaca fresca y cebolleta tierna, todo bien picadito, rociar con aceite de oliva, zumo de limón y un poco de sal
- 6. Volcar la salsa sobre los muslitos antes de servir
- 7. Acompañar del cuscús preparado y....buen provecho!!!