

Receta de Muslitos en Salsa de Cebolla y Kétchup

11 Oct 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de **Muslitos de Pollo en salsa de Cebolla y Ketchup**, es una forma diferente de comer el pollo y os puedo asegurar que quedan riquísimos, en casa los hemos preparado y nos han gustado mucho, seguro que si los hacéis vuestra familia quedará encantada.

Ingredientes

- Muslitos de pollo (ocho o diez, según comensales)
- Sal
- Aceite de oliva
- Sopa de Cebolla (un sobre)
- Coca cola (400ml)
- Azúcar moreno (una cucharada)
- Ketchup (un vasito)

Modo de Preparación

1. Poner un poco de sal a los muslitos y freírlos en aceite de oliva caliente o mejor en freidora si tenéis, hasta que queden doraditos
2. Una vez que estén fritos, colocarlos en una cacerola y rociarlos con el sobre de sopa de cebolla
3. A continuación echar la coca cola, un chorro de ketchup y la cucharada de azúcar moreno
4. Poner a hervir a fuego medio hasta que la salsa espese y los muslitos estén tiernos, si quedara muy espesa la salsa podéis echar un poco de agua y dejar hervir unos minutos más
5. Pelar unas patatas y cortarlas alargadas o en cuadraditos como mejor queráis y freírlas
6. Servir los muslitos acompañados de las patatas fritas y...buen provecho!!!