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)
- Perejil
- 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!!!