

Muslos de pollo al limón



Dedicación : 10 minutos
Horneado : 45 minutos
Cantidad : 4 personas

Ingredientes:

- 4 muslos de pollo completos
- 3-4 patatas medianas
- 2 dientes de ajo
- 100 ml de vino blanco o brandy
- 100 ml aceite de oliva
- 1 cucharadita de pimentón dulce (Pimentón de la Vera)
- 1 cucharadita de perejil
- 1 cucharadita de hierbas provenzales (orégano, romero, hinojo, tomillo, albahaca, laurel...)
- 1 limón, tabasco, sal



Hoy preparamos unos fantásticos muslos de pollo al limón que haremos en el horno. Les daremos un toque extra de sabor con hierbas aromáticas, brandy... y además, los acompañaremos de unas patatas que también prepararemos en el horno junto con el pollo, convirtiéndolo en un plato principal que está buenísimo.

- 1** Comenzamos limpiando el pollo: quitamos las plumas sueltas, eliminamos las partes grasientas, las vísceras pegadas al hueso y dividimos en dos partes. Lavamos, secamos y colocamos en una fuente de hornear.
- 2** A continuación picamos el ajo finamente y cortamos las patatas en trozos grandes. Si utilizamos perejil fresco lo picaríamos finamente. Prepararemos el adobo mezclando en un bol el **ajo** picado, **perejil**, una cucharadita de **hierbas provenzales**, 100 ml de **vino blanco** o brandy, 100 ml de **aceite de oliva**, una cucharadita de **pimentón dulce**, **zumo de medio limón** y unas gotas de **tabasco** para darle viveza. Mezclamos bien y reservamos.
- 3** **Ponemos a precalentar el horno a 200º C** y distribuimos las **patatas** entre los trozos de pollo que hemos colocado con la piel hacia arriba. Vertemos el adobo sobre toda la fuente, asegurándonos que hemos mojado todos los ingredientes. Exprimimos la otra mitad de **limón** sobre el pollo, pizca de **sal** y llevamos la fuente al horno. Hornearemos en la mitad del horno **a 200º C durante 45 minutos**, con calor arriba y abajo. Daremos una vuelta al pollo cada 12-15 minutos para que se haga por igual.
- 4** Pasados los 45 minutos pinchamos el pollo en el centro hasta llegar al hueso para asegurarnos de que se ha cocinado bien. Si sale líquido rojo dejaremos que se cocine 5 minutos más. Retiramos la bandeja y dejamos reposar unos minutos antes de servir.