

Muslos de pollo rellenos

- de jamón y queso -



Ingredientes

- 4 contramuslos de pollo
- 4 lonchas de jamón cocido
- 4 lonchas de queso
- Zumo de medio limón
- Sal, pimienta, ajo molido y cayena
- 3 patatas medianas
- Aceite de oliva

Cocción: 10 minutos

Horneado: 35 minutos

Cantidad: 2 personas



1 **Preparación de los muslos rellenos:** Lavamos y secamos bien los muslos de pollo. Con un cuchillo los dividimos a lo largo y con la punta vamos cortando y separando los huesos de la carne. Quitamos las pieles que sobresalgan y lo extendemos. Espolvoreamos **sal, pimienta, ajo** picado y le damos un toque picante con **cayena** molida. Tomamos una loncha de **queso** y colocamos encima otra de **jamón** cocido, hacemos un rollito y lo cortamos del largo del muslo. Lo colocamos en un lado y enrollamos el muslo desde ese lado hacia el otro, haciendo un rollo, dejando el corte hacia abajo. Colocamos en una fuente apta para horno arrimándolos a un lado. Haremos lo mismo con los demás muslos.

2 Ponemos a precalentar el horno a 190º C = 375º F.

3 **Preparación de las patatas:** Pelamos, lavamos y secamos las **patatas**, cortándolas a continuación en forma de triángulos alargados del grosor de centímetro y medio. Espolvoreamos sal, pimienta, ajo picado, cayena molida y las colocamos al lado de los muslos de pollo.

4 Exprimimos el limón sobre el pollo, añadimos un fino chorro de aceite de oliva sobre el pollo y las patatas y salpimentamos el pollo. **Horneamos a 190º C durante 35 minutos** con calor arriba y abajo.

5 Pasado ese tiempo servimos dos muslos de pollo por comensal. Los acompañamos de las patatas asadas y espolvoreamos con un poco de **perejil** picado. Ahora sólo queda disfrutar de este jugoso y delicioso plato.