Recetas navideñas

Muslos de pollo al horno con manzana y frutos secos

Ingredientes (2 personas)

Muslos de pollo.....4
Manzana.....1
Ciruelas pasas.....6
Uvas pasas sultanas.....12
2 cucharadas soperas piñones
1 cucharada almendras laminadas
Cebolla.....1
Puerro.....1
Caldo de pollo.....250 ml
Chorreón de vino dulce

Pasos para cocinar

Tiempo total..... 1 h

Limpiamos los muslos y horneamos hasta que queden ligeramente dorados

Freímos a fuego lento la cebolla y el puerro hasta que empiecen a caramelizar. Metemos el pollo en el horno precalentado a 180º con calor arriba y abajo.

Hidratamos las ciruelas, las pasas, las almendras y los piñones, y le damos la vuelta a las piezas de pollo para que se doren por el otro lado.

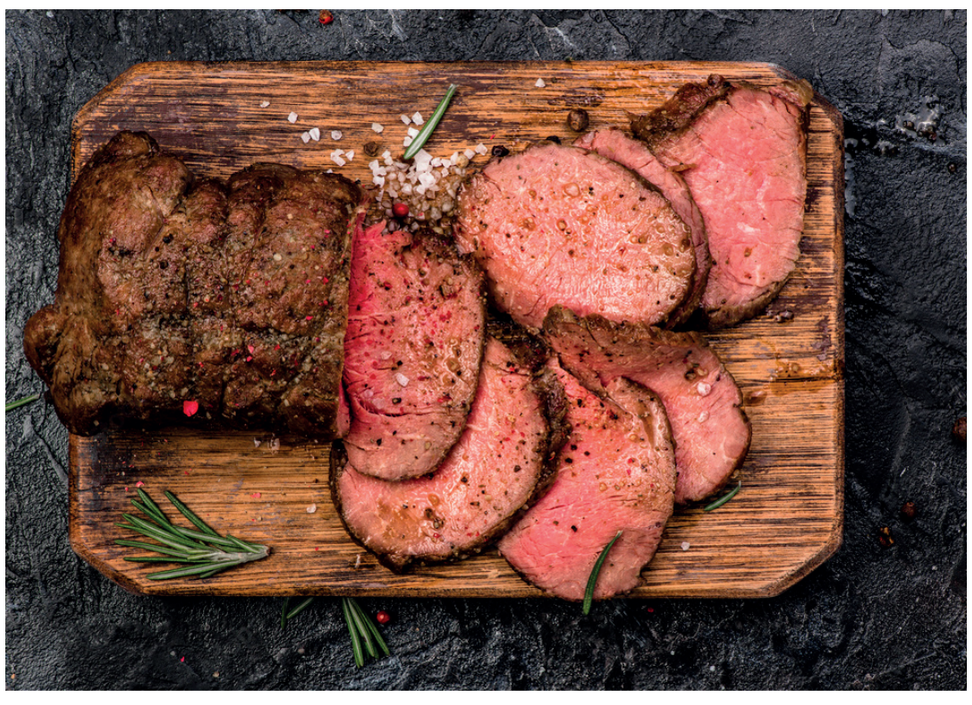
Incorporamos el caldo y el vino dulce y dejamos que el pollo se cocine durante otros 20 minutos. Al ir girar las tajadas de pollo, conseguimos que se doren de manera uniforme mientras se cocinan y toman los sabores de todos los ingredientes.

Pelamos la manzana y la cortamos en gajos. Las incorporamos a nuestro asado y giramos de nuevo las tpiezas de pollo. Dejamos otros diez minutos y gratinamos otros tres minutos más para que las manzanas queden con un color dorado.

Por último, podemos acompañar al plato con una ensalada o entrante ligero.

Recetas navideñas

Muslos de pollo al horno con manzana y frutos secos



Ingredientes

1 cucharada de ajo en polvo
1 cucharada de cebolla en polvo
1 cucharada de tomillo seco
2 cucharadas de vino blanco
4 cucharadas de pimentón dulce de la Vera
4 cucharadas de oliva virgen extra
Carne en un solo trozo para asar
Sal para hornear, suficiente para enterrar el trozo de carne (2 kg de sal por cada kg de carne

Pasos para cocinar

Tiempo total..... 1 h

Precalentamos el horno a 200ºC con calor arriba y abajo sin ventilador.

Usamos una bandeja de horno ligera y la forramos de papel de hornear. Cubrimos el fondo con una capa de sal de aproximadamente 2 cm de espesor, colocamos la pieza de carne atada y previamente adobada y cubrimos con el resto de la sal hasta dejarla enterrada por completo.

Humedecemos la sal con unas gotas de agua.

Horneamos a 200ºC sobre unos 50 minutos por cada kg de carne. Si podemos medir la temperatura de la carne, el punto ideal es retirarlo cuando la carne está entre 65 y 68ºC.

Recetas navideñas

Muslos de pollo al horno con manzana y frutos secos

Ingredientes (4 personas)

1 solomillo
1 plancha de hojaldre
1 cebolla
Aceite
4 cucharadas de azúcar moreno con un chorrito de agua o de caramelo líquido
1 lata de paté
Sal
Pimienta
1 huevo batido para pincelar

Pasos para cocinar

Tiempo total..... 1 h

Cortamos la cebolla en juliana muy fina y la pochamos en una sartén con aceite hasta que quede tierna y transparente.

Cuando esté pochada, añadimos las cuatro cucharadas de azúcar moreno junto con el chorrito de agua y removemos hasta que el azúcar se caramelice.

Salpimentamos y sellamos la carne y precalentamos el horno a 190ºC

Extendemos el hojaldre y untamos el paté en el centro, lo extendemos unos 3 o 4 centímetros. Colocamos la cebolla caramelizada sobre el paté y ponemos encima el solomillo.

Envolvemos bien con el hojaldre y cortamos el sobrante de hojaldre. Pintamos toda la masa con el huevo batido y pinchamos por varios sitios con un tenedor para que la masa no suba demasiado.

Horneamos a 190ºC entre 20 y 30 minutos.