

Muslos de Pollo Rellenos

Lista de la compra:

Dos **muslos de pollo** deshuesados 3,15 €

- Una **cebolla** 0,94 € (malla de 4 cebollas)
- 4 Tiras de **bacón** 1,60 €
- 4 Setas (**ostras**)
- 1 Calabacín 0,85 €
- Aceite de Oliva 3,60 € el litro
- 1 diente de ajo 1,37 € malla 275 gramos
- 1 cucharadita de **pimentón** 1,38 € bote 75 gramos
- **Vino blanco** 1 € 1 litro de vino blanco

Coste Aproximado para 2 personas 7 €

Elaboración

En primer lugar prepararemos la **salsa**. Cortamos la **cebolla** y el **ajo** que pondremos en una cazuela con un chorrito de aceite, rehogamos y añadimos los **huesos de pollo**.

Vertemos un buen chorrito de **vino blanco** y le damos un hervor. Añadimos medio litro de agua a fuego medio dejándolo unos 20 minutos. Quitamos los huesos y batimos la salsa. La reservamos.

En una sartén echamos unas gotas de aceite, cuando esté caliente freímos las lonchas de bacón.

Las reservamos y sobre la misma sartén añadimos las setas. Las que nos quedarán perfectas si las dejamos 2 minutos por cada lado.



www.elgorroblanco.com

Salpimentamos los muslos de pollo deshuesados sobre los que ponemos 2 lonchas de bacón y 2 setas (nosotros a uno de ellos le hemos añadido queso cheddar).

Enrollamos los muslos de pollo

y los cerramos con dos palitos de brocheta.

Vertemos unos hilos de aceite de oliva sobre los muslos.

Precalentamos el horno y metemos los muslos durante media hora a 190 grados.

Pelamos un calabacín, lo cortamos en bastoncitos y lo echamos en una sartén caliente con un chorro de aceite de oliva, cuando estén hechos espolvoreamos una pizca de pimentón.

Ahora solo queda emplatar. Para ello ponemos los muslos sobre un plato al que le habremos quitado los palillos añadimos los calabacines y un poquito de la salsa por encima.

A disfrutar!!!!!!.